

FACULTÉ DE DROIT DE L'UNIVERSITÉ DE BORDEAUX

LA CRISE VITICOLE EN GIRONDE

THÈSE POUR LE DOCTORAT

SOUTENUE DEVANT LA FACULTÉ DE DROIT DE BORDEAUX

le jeudi 17 février 1938, à 14 heures.

PAR

Jean MASSON

BORDEAUX
IMPRIMERIES DELMAS
6. Place Saint-Christoly

1938



Digitized by the Internet Archive
in 2026

FACULTÉ DE DROIT DE L'UNIVERSITÉ DE BORDEAUX

LA CRISE VITICOLE EN GIRONDE

THÈSE POUR LE DOCTORAT

SOUTENUE DEVANT LA FACULTÉ DE DROIT DE BORDEAUX

le jeudi 17 février 1938, à 14 heures.

PAR

Jean MASSON

BORDEAUX
IMPRIMERIES DELMAS

6. Place Saint-Christoly

—
1938

FACULTÉ DE DROIT DE L'UNIVERSITÉ DE BORDEAUX

M. FERRON, *,  I., *Doyen honoraire*.

PROFESSEURS HONORAIRES :

MM. SAUVAIRE-JOURDAN, *,  I.; LESCURE,  I., .;

DE BOECK, *,  I.; NOAILLES, *,  I.; BENZACAR, *,  I.

MM. FERRADOU, *,  I., *Doyen*, professeur d'*Histoire du droit*, chargé d'un cours de *Pandectes* (Diplôme d'études supérieures).

MARGAT,  I., professeur de *Droit civil*, chargé d'un cours de *Droit international privé* (Licence).

BONNECASE,  I., professeur de *Droit civil*, chargé d'un cours de *Droit maritime* (3^e année).

PALMADE, *,  A.,  I., professeur de *Droit commercial*.

VIZIOZ,  I., professeur de *Procédure civile*, chargé d'un cours de *Droit civil comparé* (Diplôme d'études supérieures) et d'un cours de *Procédure civile et voies d'exécution* (Capacité).

BONNARD, *,  I.,  I., *Assesseur du Doyen*, professeur de *Droit administratif*, chargé d'un cours de *Droit constitutionnel comparé* (Diplôme d'études supérieures).

POPLAWSKI, *,  I., professeur de *Droit criminel*, chargé d'un cours de *Législation industrielle* et d'un cours de *Droit criminel* (Capacité).

BOYÉ, *,  I.,  I., professeur de *Droit romain*.

MOUNIER,  I., professeur de *Economie politique*, chargé d'un cours d'*Histoire des doctrines économiques* (Diplôme d'études supérieures).

BIBIÉ, *,  I., professeur de *Droit international public*.

RÉGLADE,  A., professeur de *Droit constitutionnel et administratif*.

GARRIGOU-LAGRANGE,  A., professeur de *Economie politique et Science financière*, chargé d'un cours de *Législation coloniale* (3^e année).

HUBRECHT,  I., professeur de *Histoire du droit* (Doctorat), chargé d'un cours de *Droit romain* (Licence, 2^e année).

LABORDE-LACOSTE, *,  I., professeur de *Droit civil*, chargé d'un cours de *Droit civil* (Capacité) et d'un cours d'*Enregistrement*.

BRETHER DE LA GRESSAYE,  I., professeur à la Faculté de droit d'Aix, chargé d'un cours de *Droit commercial* (Licence), d'un cours de *Droit civil approfondi* (Doctorat) et d'un cours de *Droit civil* (Capacité).

DE LAUBADÈRE, agrégé, chargé des cours de *Droit international public* (Licence et doctorat) et d'un cours de *Droit public* (Capacité).

BORDAZ, chargé de cours (*Economie politique*).

BERNARD, chargé de cours (*Droit romain*)

M. ARTIGUELONG,  A., *Secrétaire*.

M^{me} COSTES,  I., *Secrétaire adjointe*.

M^{me} SOUBIE,  A., *Bibliothécaire*.



COMMISSION DE LA THÈSE

MM. GARRIGOU-LAGRANGE, professeur	Président.
MOUNIER, professeur	{ Suffragants
BORDAZ, chargé de cours	

LA CRISE VITICOLE

EN GIRONDE

INTRODUCTION

La viticulture girondine et les industries connexes se trouvent aujourd'hui en proie à une crise dont l'origine est lointaine. Déjà, en effet, les maladies cryptogamiques du xix^e siècle provoquèrent dans notre région un trouble grave en modifiant les conditions de la production. Aussi, en 1914, les propriétés libres d'hypothèques étaient-elles fort rares.

Durant la tourmente, le vignoble subsista tant bien que mal; puis, la paix survenant, quelques bonnes années permirent aux viticulteurs de réaliser de substantiels bénéfices grâce auxquels ils payèrent leurs dettes et modernisèrent leurs installations.

Malheureusement cette prospérité fut de courte durée : dès 1930, une série de mauvaises années, coïncidant avec la crise économique mondiale, provoqua le marasme profond dans lequel nous sommes plongés à l'heure actuelle.

Nos grands vins, dont le débouché traditionnel est l'exportation, restent en chai; nos vins courants et nos vins ordinaires se vendent mal, à des prix ne couvrant pas toujours les frais d'exploitation, qui, eux, ne cessent de monter à une cadence accélérée.

En présence de cette situation, nos campagnes se dépeuplent au profit des villes, et nous pourrions citer telle commune totalement désertée par les jeunes, attirés par les avantages apparents ou réels de l'usine et du bureau. Seuls, les « vieux » restent attachés au sol, et on prévoit le moment où il deviendra impossible de trouver le personnel féminin indispensable pour certains travaux peu pénibles : les jeunes filles d'aujourd'hui ne travaillent plus la terre, sinon avec des gants, estimant sans doute qu'un tel labeur, trop peu productif, est passé de mode.

Cette évolution des esprits est alarmante et ne saurait s'expliquer que par les difficultés de la vie à la campagne, son inconfort et, surtout, la précarité des revenus qui fait paraître d'autant plus attrayants les salaires fixes de l'ouvrier et du fonctionnaire.

Pourtant la force essentielle d'un pays comme la France, c'est sa structure paysanne. La terre est, en effet, une rude école, pépinière d'hommes robustes, réfléchis, au jugement droit; d'hommes qui sauvèrent le pays en maintes occasions. Il ne convient pas de sacrifier les champs aux villes, l'agriculture à l'industrie, mais bien de chercher à réaliser un équilibre harmonieux entre tous les Français. Aujourd'hui, les paysans de Gironde souffrent; une région que la nature a favorisée est dans la détresse. Il faut songer à lui rendre la prospérité à laquelle elle a droit et ne pas laisser nos foyers ruraux se vider de leurs habitants, les terres abandonnées se transformer en friches, les maisons se dégrader peu à peu, et les villages mourir lentement de consommation.

La ruine totale des viticulteurs girondins serait lourde de conséquences économiques et sociales, car, il faut le savoir et ne plus l'oublier, la terre appartient pour la majorité aux petits exploitants eux-mêmes : la grande propriété est l'exception en Gironde. Il suffit, pour s'en convaincre, de lire les statistiques des déclarations de

récoltes publiées, chaque année, par l'Administration des Contributions indirectes. Nous y relevons, pour 1933, 65.382 déclarations de récolte, dont 52.513 de moins de 100 hectolitres et 8.492 comprises entre 100 et 200 hectos; restent donc 4.377 déclarations seulement au-dessus de 200 hectos. De même, en 1924, on comptait à peine 285 exploitations viticoles de plus de 30 hectares sur un total dépassant 60.000.

Il est donc absolument indispensable de ramener la prospérité dans notre région, et c'est la conscience de cette nécessité qui nous a conduit à entreprendre une étude d'ensemble de la crise viticole girondine.

Ce n'est cependant pas sans un légitime sentiment d'appréhension que nous avons abordé le difficile problème de démêler les causes de la crise viticole dans notre département, et surtout de préconiser des remèdes là où, depuis longtemps, des personnalités beaucoup plus compétentes et autorisées que nous se sont essayées, avec plus ou moins de succès. Propriétaires, techniciens, négociants, hommes politiques, ont en effet cherché bien avant nous à faire prévaloir des opinions, souvent fort justes, quelquefois contestables, mais auxquelles le plus grand reproché que l'on puisse faire est surtout de n'avoir constitué que des solutions partielles.

Pour nous, il n'y a pas de remède unique, de panacée universelle, mais bien un ensemble de mesures formant un programme complet devant être mis en application de façon totale. Nous ne dirons pas, comme le font certains, qu'il suffit de se tourner vers le problème de l'exportation, ou de développer la consommation intérieure, pour que la crise soit résolue. Nous avons voulu au contraire dresser un tableau complet des causes et des remèdes susceptibles, selon nous, d'améliorer la condition présente des viticulteurs.

Dans une première partie, nous esquisserons d'abord

l'historique du vignoble girondin, et donnerons quelques renseignements sur l'étendue, les caractéristiques et les méthodes de culture pratiquées dans les différentes régions viticoles de la Gironde. Puis nous chercherons à préciser l'ampleur et la gravité de la crise pour la Gironde.

Après avoir ainsi exécuté un tour d'horizon et fait le point, nous nous efforcerons dans la seconde partie de dégager les causes de la crise, en tenant compte spécialement des différences que supposent l'existence de vins ordinaires et de vins fins dont la valeur, la consommation et les débouchés sont dissemblables.

Enfin, une troisième partie, la plus importante, renfermera les solutions préconisées pour résoudre la crise.

Après avoir fait une étude critique du régime actuel des appellations d'origine contrôlées, nous grouperons l'essentiel des réformes sous deux chefs principaux : la qualité et le juste prix.

La recherche d'une qualité supérieure suppose, en dehors du syndicat obligatoire, un certain nombre d'améliorations techniques (technicien œnologue, concentration des moûts, collage bleu, coopération) et la lutte contre la fraude. Elle a pour corollaire une habile propagande.

Le juste prix, permettant au producteur de vivre honorablement et au consommateur de boire un bon vin à un prix abordable, résultera de la compression maximum des frais généraux à la production et au commerce, de la diminution des frais accessoires tels que droits et taxes intérieurs, tarifs de transport, bénéfices exagérés des hôteliers, et surtout, du réajustement de notre politique douanière, dont le plus gros effort devra être tourné vers la revalorisation des produits agricoles, et notamment du vin, grâce à des accords conclus avec nos anciens clients, sur des bases telles que des échanges proportionnés à ce qu'ils étaient en 1914 puissent se rétablir.

Enfin, après avoir examiné ces remèdes, susceptibles

d'application dans un délai assez rapproché, nous suggérerons pour l'avenir quelques solutions propres à améliorer encore la qualité et le bon marché de nos vins.

La conclusion sera pour nous l'occasion d'élargir le débat et d'exprimer notre foi en une société future reconstruite sur des bases corporatives, et où, sous le souffle de l'esprit chrétien, la conscience professionnelle renouvelée servirait de règle de conduite dans les rapports commerciaux.

Telles sont, d'une manière générale, les questions que nous avons été amené à étudier. Il ne nous a malheureusement pas été possible d'approfondir dans le détail chacun des points examinés : plusieurs volumes seraient nécessaires pour cela, et le cadre de cet ouvrage nous autorisait uniquement à esquisser une vue d'ensemble. Mais si, grâce à ce travail, quelque incomplet qu'il soit, nous parvenions seulement à faire admettre aux viticulteurs la nécessité de s'unir pour réorganiser la production sur des bases rationnelles, nous nous estimerions largement payé de notre peine.

Nous ne voulons pas terminer sans remplir un devoir qui est pour nous un véritable plaisir, et sans exprimer à M. le Professeur Garrigou-Lagrange les remerciements les plus vifs pour l'aide et les conseils qu'il nous a prodigués depuis le début de ce travail. Nous le prions de bien vouloir trouver ici le témoignage de notre très vive gratitude.

Nous aurions également souhaité remercier à cette place tous ceux qui, au cours de notre enquête, nous ont manifesté une courtoisie et une complaisance parfaites. Il nous faudrait malheureusement pour ce faire allonger démesurément une introduction déjà trop longue. Aussi demandons-nous à tous ceux qui ont collaboré de près ou de loin à cette étude de croire à nos sentiments très sincères de reconnaissance.

PREMIÈRE PARTIE

LE VIGNOBLE GIRONDIN ET SA SITUATION PRÉSENTE

CHAPITRE PREMIER

HISTORIQUE

« Le bien ou le mal n'est pas dans les choses. Il est dans les hommes. »

(Lucien ROMIER.)

Avec la conquête romaine, la vigne prit une grande extension en Gaule.

Parmi les provinces productrices, l'Aquitaine, et spécialement le Bordelais, connut rapidement la notoriété, puisque, si nous en croyons Ausone, Burdigala était célèbre par ses vins que les empereurs préférèrent parfois aux antiques Palerme ou Cécube.

Les invasions ralentirent cet essor, mais ne purent cependant empêcher la vigne de pousser de profondes racines dans notre sol.

Peu de documents nous restent, concernant cette époque, mais, dès 977, les coutumes de La Réole réglementent les vendanges.

Grâce aux documents conservés aux Archives historiques de la Gironde⁽¹⁾, il est établi que de nombreux vignobles existaient alors sur la rive droite, à Sainte-Croix-du-Mont, Loupiac, Cadillac, et aussi dans les Graves, l'Entre-deux-Mers, le Médoc et les palus des bords de la Garonne.

Bordeaux exportait déjà ses vins à l'étranger, ainsi qu'en témoignent les Rôles d'Oléron faisant allusion au commerce avec la Bretagne, la Normandie, la Flandre et les Iles britanniques, commerce souvent troublé, il est vrai, par la piraterie qui sévissait alors en tout temps.

Mais la véritable extension du vignoble bordelais date de l'occupation anglaise, 1154 à 1453. Les Anglais apprécièrent, en effet, très vite nos vins, fort supérieurs évidemment à ceux qu'ils récoltaient dans leur pays, et entreprirent de les leur substituer.

C'est pourquoi les bourgeois de Bordeaux se virent accorder par Eléonore de Guyenne, le 1^{er} juillet 1189, la franchise des droits de douane pour leurs vins exportés en Angleterre.

Ces exemptions d'impôts douaniers furent maintenues par tous les souverains anglais, et les expéditions se multiplièrent.

Dans la suite, les rois d'Angleterre favorisèrent par dons et commandes la culture de la vigne en Gironde et la protégèrent contre les déprédations. C'est ainsi que Dom Devienne nous relate une ordonnance de Richard Cœur de Lion prescrivant que « quiconque entrera dans la vigne d'autrui et y prendra un raisin paiera 5 sous ou perdra une oreille ».

En raison du développement de la vigne en Gironde, la production locale du blé ne suffisait plus à assurer le ravitaillement de la population, mais, grâce à l'importa-

(1) Malvezin, *Histoire du commerce bordelais*, t. I, p. 252.

tion par mer, on tournait la difficulté et les seules entraves apportées à la culture furent les intempéries et les guerres. Les seigneurs s'abstinrent d'intervenir pour imposer l'arrachage, comme le fait se produisit dans d'autres régions, notamment en Bourgogne.

Signalons ici la rareté des grands vignobles : les vignes étaient déjà en majeure partie aux mains de petits propriétaires cultivant eux-mêmes (2).

L'importance du commerce au cours du xv^e siècle a pu être approximativement évaluée par M. Malvezin, grâce aux chiffres fournis par Bréquigny et Richard Filongleye, aux quantités suivantes : 3.000 à 4.000 tonneaux de mer (3), soit 12.000 à 16.000 fûts, pour les Iles britanniques, 5.000 tonneaux de mer pour la Flandre, la Hollande et le Nord, et 5.000 tonneaux également pour la Bretagne, la Normandie et la Picardie. Soit, en tout, 14.000 à 15.000 tonneaux de mer.

Les Bordelais possédant très peu de bateaux, presque tout ce trafic s'effectuait par navires anglais, flamands, bretons ou normands.

Après la fin de l'époque anglaise, peu de changements sont à signaler, si ce n'est la suspension temporaire des exportations vers l'Angleterre. Mais cette crise fut de courte durée, grâce à Louis XI, qui réussit par ses négociations à renouer les relations commerciales un moment interrompues.

Pendant la deuxième moitié du xvi^e siècle, les exportations s'élevèrent en moyenne à 25.000 tonneaux.

Jusqu'au xviii^e siècle, la culture proprement dite reste libre et la seule restriction notable consiste dans le ban des vendanges qui fixe officiellement le premier jour de la campagne (4).

(2) Barennes, *Viticulture et vinification en Bordelais*, p. 102.

(3) Le tonneau de mer équivaut à 2 pipes ou 4 barriques.

(4) Malvezin, *op. cit.*, t. III, p. 260.

La réglementation antérieure avait essentiellement pour but d'assurer

Mais à partir du xviii^e siècle, les propriétaires firent entendre de nombreuses plaintes provoquées par l'abondance des vins qui nuisaient à leur débit normal. Inversement, le blé manquait souvent. C'est pourquoi on songea à remettre en vigueur le fameux édit de Domitien qui prescrivait l'arrachage de la moitié des vignes existantes en Gaule et dans les autres parties de l'Empire lors de sa promulgation. Le ministre, craignant de provoquer de graves difficultés par l'application de cette mesure brutale, se contenta, par un édit du 27 février 1725, d'interdire les plantations nouvelles. C'est le début de la réglementation : elle ira de jour en jour en s'accroissant.

Bien entendu, cet édit provoqua des récriminations et des demandes d'exemption. Montesquieu lui-même compta parmi les solliciteurs, désirant planter 30 journaux de vigne et prétendant que, pour assurer l'approvisionnement en blé, produit en grandes quantités « par les provinces du nord du royaume », il suffisait que son commerce fût libre d'une province à l'autre.

Nous pouvons lire ces lignes, encore actuelles, dans un mémoire non signé, conservé aux Archives départemen-

la perception des impôts et redevances, de garantir les privilèges dont jouissaient les bourgeois de Bordeaux, aux dépens des producteurs des autres régions viticoles d'alors, de protéger les producteurs contre les vols, déprédations diverses dont ils pouvaient être victimes, et enfin de définir les conditions de fabrication et d'emploi de la barrique bordelaise, dont la forme et la contenance constituaient en quelque sorte la garantie de l'origine et de la qualité des vins de Bordeaux.

Signalons toutefois que, d'après certains auteurs, un édit de Charles IX, en date du 28 décembre 1573, aurait ordonné l'arrachement d'une partie des vignes de Guyenne. M. Malvezin estime, dans son *Histoire du commerce bordelais* (t. III, p. 216), que cet édit n'a jamais existé (on n'en retrouve pas le texte), et que les auteurs qui y font allusion ont voulu parler sans doute d'un édit, réel celui-là, du 28 septembre 1573, prescrivant seulement l'arrachage des vignes plantées dans les fossés de la ville de Bordeaux.

Pour entendre à nouveau parler d'arrachage, il faut donc en arriver au xviii^e siècle.

tales de la Gironde, et attribué à l'auteur de « L'Esprit des Lois ».

« Le débit et le prix du vin peuvent se soutenir. Le Portugal et l'Espagne fournissent 20.000 tonneaux à l'Angleterre, la France n'en fournit pas 1.000. Cependant, je suis sûr que les Anglais préfèrent les vins de France à tous les autres. La raison de cette différence de consommation se prend des droits de sortie... Il y a une autre raison qui est le défaut d'un règlement de commerce; nos vins paient 50 livres sterling ou 400 écus par tonneau pour entrer en Angleterre, pendant que ceux du Portugal ou de l'Espagne ne paient que 21 livres sterling... L'imposition de 50 livres sterling par tonneau et l'interdiction de nos étoffes de soie sont des espèces de représailles, parce que nous ne prenons plus les draperies fines de ces pays-là. » ⁽⁵⁾

Le 22 mars 1730, une ordonnance réitère la défense et détermine certaines exceptions.

Le 5 juin 1731, un arrêt du Conseil d'Etat fixe à 3.000 livres d'amende la peine du contrevenant. En Médoc seulement, 349 contrevenants furent poursuivis pour avoir planté 883 journaux, soit environ 300 hectares ⁽⁶⁾.

En 1756, une supplique, adressée à M. de Tourny, réclame l'arrachement obligatoire. Celui-ci la transmet au ministre en disant : « Les vignes ruineront dans peu toute la Guyenne; cette denrée n'est pas d'absolue nécessité. » Heureusement le pouvoir central ne donna pas suite à cette demande.

L'exportation s'est pourtant développée et atteint, en 1766, 84.000 tonneaux, se décomposant comme suit : Côtes de France, 24.000; colonies françaises, 17.000; Hollande et nord, 41.000; Angleterre, Irlande et Ecosse, 2.000. Ces chiffres nous montrent que notre vieux client, l'An-

(5) Malvezin, t. III, p. 262.

(6) Malvezin, t. III, p. 265.

gleterre, a considérablement diminué ses achats, qui se limitent à cette époque aux seuls *vins fins*.

Pour la même année 1766, la consommation locale a pu être évaluée à 64.000 tonneaux, ce qui porterait le chiffre de la production à 148.000 tonneaux, soit environ 1.332.000 hectolitres (7).

En 1799, un mémoire du Bureau consultatif du commerce de Bordeaux évalue la production de 1790 à 200.000 tonneaux, soit 1.800.000 hectolitres.

La quantité de terrains plantés en vigne, en 1789, était estimée par l'Administration des Contributions directes à 135.786 hectares.

Le XIX^e siècle.

Pendant les guerres de l'Empire, le vignoble girondin se maintient tant bien que mal. En 1814, grâce à la paix, les prix atteignent des prix élevés. C'est ainsi que les quatrièmes crus du Médoc, qui valaient 700 francs le tonneau de 1786 à 1788, 400 à 450 francs en 1808 et 400 à 600 francs en 1811, s'élevèrent à 1.000 ou 1.200 francs le tonneau en primeur cette année-là.

Les vins blancs de Loupiac et de Langoiran auraient valu, aux mêmes dates, 180, 140 à 150, 120, et 280 à 320 francs.

Les prix de 1814 marquent donc une augmentation de plus du double par rapport à ceux de 1811 (8).

Mais les vainqueurs, s'ils ont promis aux Français une juste paix, n'en ont pas moins établi de sévères barrières douanières, et, à partir de 1815, nos débouchés se resserrent. Les lois économiques et fiscales s'opposent à la prospérité girondine et l'ère des crises s'ouvre pour Bordeaux.

(7) Malvezin, t. III, p. 276.

(8) Malvezin, t. IV, p. 34.

Le *xix^e* siècle ne se contentera pas d'être économiquement une période troublée, mais il apportera les terribles maladies dont va souffrir notre vignoble : oïdium, phylloxéra, mildew, black-rot..., maladies dont l'apparition provoquera l'adoption de nouveaux cépages, de nouvelles méthodes de culture, et qui seront une des causes lointaines de la crise actuelle.

Au cours du siècle dernier, l'antagonisme que nous constatons à l'heure actuelle entre la viticulture et l'industrie commence à se faire jour. Il devait aboutir à la dure crise qui éprouva la viticulture aux environs de 1840. Cette crise, nous le verrons plus loin, présente certains traits communs avec celle que nous subissons actuellement.

La crise de 1840 surmontée grâce à l'énergie de nos viticulteurs, ceux-ci vont connaître bientôt l'ère des maladies cryptogamiques, dont les conséquences funestes se font encore sentir douloureusement aujourd'hui.

Ce fut d'abord l'oïdium, découvert pour la première fois en 1845, à Margate, en Angleterre, et signalé dès 1852 en Gironde, où il causa de véritables ravages en 1853 et 1854.

Ce champignon se propageant par des spores d'une infinité ténuité, entraînées par le vent à des distances considérables, fut cependant assez vite combattu efficacement grâce aux traitements sulfureux, mais la production girondine, qui était de 2.296.559 hectolitres en 1850, était tombée à 349.892 hectolitres en 1854, point extrême de la crise, pour se redresser en 1857 à 1.073.781 hectolitres, et enfin à 2.213.671 hectolitres en 1863 (9).

Vingt ans plus tard apparut le phylloxéra. Ses premières atteintes remontent à 1869, et auraient été manifestées dans la palus de Queyries, en face de Bordeaux,

(9) Malvezin, t. IV, p. 170.

d'où il se développa rapidement pour gagner bientôt le département entier.

Il provoqua la destruction de nombreux vignobles, diminua dans de considérables proportions la quantité des récoltes, nécessita la reconstitution d'après de nouvelles et coûteuses méthodes, et, par contre-coup, augmenta lourdement le prix de revient.

Pour comble de malheur, le mildew survint peu de temps après, et frappa les vignobles épargnés par le phylloxéra.

Enfin le black-rot, provoqué par un cryptogame appelé *Guignardia Bidwellii* s'attaquant aux feuilles de la vigne et aux raisins qu'il décolore, ride et dessèche tout en les couvrant de pustules noires, causa de terribles ravages en 1897, 1901, 1902 et 1903.

Des remèdes variés furent utilisés : submersion, sulfure de carbone, sulfo-carbonates, badigeonnages et surtout reconstitution avec des plants américains pour le phylloxéra; traitements avec les sels de cuivre et bouillie bordelaise pour le mildew et le black-rot.

Cependant, malgré le zèle apporté à combattre ces divers fléaux, les pertes avaient été sévères.

Pour la France, la production moyenne était de 48.000.000 d'hectolitres de 1871 à 1873. Elle atteignit 63.000.000 en 1874, et 84.000.000 en 1875. Or, la moyenne des années 1879 à 1886 n'est plus que de 31.000.000 d'hectolitres, soit 44 p. 100 de déficit annuel.

La crise phylloxérique fit subir à la France une perte de 379.000 hectares de vignes arrachées, et une quantité plus considérable encore de vignes malades.

En Gironde, la superficie plantée, qui était en 1854 de 143.000 hectares en chiffres ronds, avait atteint son maximum en 1873 avec 188.000 hectares, et se retrouve seulement à 135.430 hectares en 1885, après l'invasion du phylloxéra.

Parallèlement, la production moyenne des trois années qui précédèrent le fléau est de 3.255.000 hectolitres; les deux années très abondantes, 1874 et 1875, ont donné 5.200.000 hectolitres chacune, et la moyenne des dix années, 1876 à 1885, s'élève seulement à 1.773.600 hectolitres ⁽¹⁰⁾.

(10) Les chiffres ci-dessus sont extraits de l'ouvrage de M. Th. Malvezin, *Histoire du commerce bordelais*, t. IV, *passim*.

CHAPITRE II

LES REGIONS VITICOLES DE LA GIRONDE

La Gironde a 1.000.484 hectares, et son vignoble couvrait encore 125.245 hectares en 1936.

Il est naturel que sur cette vaste superficie de vignes la variété des sols soit grande, et la qualité, ainsi que la quantité des vins produits, variable.

Nous allons successivement passer en revue les différentes régions viticoles de la Gironde afin de mieux connaître leurs produits, leurs méthodes de culture et leurs possibilités présentes ou futures.

Distinguons tout d'abord entre pays de vins rouges et pays de vins blancs. Les premiers comprennent le Médoc, le Saint-Emilionnais, Pomerol, Fronsac, et une partie des Premières Côtes de Bordeaux. Les second, la région de Sauternes, les Côtes de la rive droite de la Garonne, l'Entre-deux-Mers. Les Graves et les palus produisent des vins rouges ou des vins blancs suivant la nature du terrain.

§ I. — Les vins rouges.

1° VINS ORDINAIRES ET GRANDS ORDINAIRES.

En dehors des grandes régions de vins rouges, signalons tout d'abord la production des vins de consommation courante, dits « ordinaires » et « grands ordinaires ».

Les premiers sont produits à la périphérie du département, et surtout dans les palus qui bordent la Garonne, la

Dordogne et la Gironde. Ces terres sont formées d'alluvions, et fort riches. Elles donnent des rendements à l'hectare relativement considérables.

Ces vins ordinaires sont assez forts en couleur et manquent parfois de finesse ⁽¹⁾ et de bouquet ⁽²⁾.

Les vins dits « grands ordinaires » proviennent surtout des cantons de Carbon-Blanc, Bourg, Blaye, Saint-André-de-Cubzac, et sont produits sur des coteaux dont le sol est argilo-calcaire ou argilo-siliceux. Après quelques années de bouteille, ces vins gagnent en qualité; ils se conservent longtemps.

Le débouché le plus considérable de ces vins, lorsqu'ils ne possèdent pas un nom connu, est le coupage. Grâce à eux, les négociants arrivent à obtenir des vins de table agréables, et « faisant suite » ⁽³⁾.

(1) Un vin « *fin* » est celui qui se distingue par la délicatesse de la sève, l'agrément du bouquet, la netteté du goût et de la couleur, la perfection de l'ensemble portée à un degré plus ou moins grand. Ce terme de finesse s'applique aussi dans le Bordelais aux vins qui présentent une parfaite limpidité (Féret, *Dictionnaire du négociant*, 1898).

(2) Le « *bouquet* » est l'odeur franche et agréable du vin. Ce mot, synonyme d'arôme, s'emploie surtout au sujet des vins rouges fins.

Le bouquet des vins constituant le caractère distinctif et le plus apprécié des grands vins fins, les chimistes et les négociants peu consciencieux ont cherché les moyens de les imiter. Les vins bouquetés artificiellement peuvent plaire au début, mais en vieillissant ils perdent presque tout le bouquet factice qu'ils ont reçu.

On emploie à cet effet les substances suivantes : iris, girofle, muscade, amandes amères, noyaux, réséda, fleurs de vigne, coques d'amandes grillées, etc.

Les levures cultivées ont depuis quelques années donné des résultats remarquables en vue de l'amélioration de la sève et du bouquet des vins.

La sève. — Un vin a de la sève quand il possède de la force alcoolique et une saveur particulière et agréable qui flatte le palais et parfume la bouche.

La sève se distingue du bouquet en ce que ce dernier flatte surtout l'odorat, et, la sève, le palais. Un vin qui a de la sève est un vin plus ou moins généreux. On ne la constate que lorsqu'il a atteint à peu près un an. Le bouquet peut se trouver très développé, très agréable chez un vin ayant peu de sève, d'une faible constitution, ou que l'âge a affaibli (*Dictionnaire du négociant*, op. cit.).

(3) On appelle vin « faisant suite », celui qui, par des coupages appro-

2° LE MÉDOC.

Le Médoc, situé au nord-est du département, a la forme d'un triangle. Sa base est constituée au sud par la Jalle de Blanquefort, son côté est étant délimité par la Garonne et la Gironde, son côté ouest par les landes qui couvrent le littoral de l'Atlantique.

Au point de vue viticole, le Médoc se restreint à une bande de terrain s'étendant sur une longueur de 80 kilomètres le long du fleuve, « ce qui, écrit M. Fernand Ginestet dans la *Revue des agriculteurs de France* ⁽⁴⁾ a sans doute donné naissance à ce dicton médocain :

« Pour que le vin soit de grande qualité, il faut que la vigne voie la rivière...

» Traditionnellement, le Médoc comprend :

» 1° Le Haut-Médoc, montrant de Blanquefort à Saint-Seurin-de-Cadourne des coteaux de cailloux; c'est le sol graveleux et ferrugineux des grands crus. Dans cette contrée, toute culture autre que la vigne n'est guère possible; le sol très pauvre ne fournit qu'un faible rendement, mais donne des vins de grande qualité. Cette petite production explique qu'en période de crise et de mévente, comme celle que nous traversons, bien des viticulteurs ne couvrant plus leurs frais arrachent une partie de leurs vignes. On ne peut pas toujours travailler pour la gloire.

» 2° Le Bas-Médoc, de Saint-Yzens à Saint-Vivien, dont le sous-sol sablo-argileux est plus productif, mais donne des vins moins remarquables que ceux du Haut-Médoc.

» Les vins de Médoc sont généralement rouges et présentent une gamme complète de qualités depuis le vin le plus rare et le plus célèbre jusqu'au vin de table acces-

priés, présente chaque année des qualités identiques. Le commerce et un grand nombre de consommateurs recherchent les ensembles « faisant suite », tout au moins pour les vins de qualité ordinaire ou moyenne.

(4) *La vigne et le vin*, juillet 1937.

sible à toutes les bourses, mais qui possède cependant un cachet de distinction propre; les nuances du goût y sont variées à l'infini et un vocabulaire spécial s'est créé pour analyser les mille faces de sa perfection : la robe, le bouquet, le corps; la sève, etc. » ⁽⁵⁾.

Le poète Biarnes disait, en parlant du château Latour :

C'est le vin le plus riche et le plus coloré
Et pourtant il est fin, vif, délicat, ambré.

La grande diversité des qualités qui caractérisent les vins du Médoc a conduit le commerce à établir parmi eux un classement.

On distingue les crus paysans, artisans, bourgeois, et les grands crus. Ces derniers, au nombre de 49, ont été répartis, lors de la classification de 1855, en cinq classes. La première classe comprend seulement les châteaux Laffite et Latour, à Pauillac, et le château Margaux, à Margaux ⁽⁶⁾.

Ce sont les vins du Médoc qui, depuis l'occupation an-

(5) Voir la signification des mots sève et bouquet dans la note de la page 21.

Robe. — Ce mot s'emploie de la couleur d'un vin. Dans le Bordelais, on dit qu'un vin a une belle robe quand sa couleur est vive, forte et veloutée.

Corps. — Un vin qui a du corps est riche en alcool, mais il peut manquer de chair, de moelleux, d'agrément et sécher vite en vieillissant; s'il a de la chair, du moelleux, c'est un vin à peu près complet qui durera longtemps.

Chair. — On dit qu'un vin a de la chair lorsqu'il est largement pourvu de toutes les parties qui constituent un bon vin : alcool, extrait sec, matière colorante; lorsqu'il est gras.

(6) La classification de 1855 fut provoquée officiellement par la nécessité de coordonner la participation girondine à l'Exposition universelle de 1855. Mais, écrit la Chambre de commerce de Bordeaux, le 19 avril 1855, dans une communication à la Commission Impériale de l'Exposition universelle : « Ce classement a été sanctionné par une expérience qui remonte à plus d'un siècle et, dans l'intérêt des propriétaires eux-mêmes, il serait fort dangereux d'y apporter des modifications. »

On compte 49 crus classés pour les vins rouges et 17 pour les vins blancs. Les premiers sont subdivisés en premier, deuxième, troisième,

glaise, ont fait la réputation de nos vins dans les Iles britanniques, et, dès cette époque, ils furent classés parmi les meilleurs de la Gironde. Une légende veut qu'au XVIII^e siècle les vins de Bourg leur aient été préférés, les propriétaires possédant des vignes en Médoc et en Bourgeais ne consentant à vendre leurs vins de Bourg qu'à la condition de vendre en même temps leurs vins de Médoc. Rien n'est plus inexact, ainsi que les registres de l'ancienne Chambre de commerce de Guyenne en font foi, qui cotent toujours, de 1715 à 1790, les vins de Médoc et de Graves à un prix supérieur à ceux de Bourg. Pourtant, ce sont ces mêmes vins qui, nous le verrons plus loin, sont aujourd'hui le plus gravement atteints par la crise.

Les méthodes de culture diffèrent quelque peu en Médoc de ce qu'elles sont dans le reste de la Gironde; aussi voudrions-nous donner quelques précisions à leur sujet.

La vigne est plantée par rèses, ou rangs, de longueur variable (55 à 90 mètres), espacés de 1 mètre ou de 92 centimètres. L'écartement des pieds sur les lignes varie entre 92 centimètres et 1 m. 20.

Le cep est conduit à 15 ou 20 centimètres du sol et fixé à une carrassonne (7) ayant environ 40 centimètres hors de terre. Des lattes horizontales, en bois de pin, sont

quatrième et cinquième crus; les seconds en premier cru supérieur (château Yquem), premiers crus et deuxièmes crus.

On distingue par crus « bourgeois » en Gironde les crus placés entre les mains de propriétaires faisant travailler leur vignoble sous leur direction ou sous celle d'un régisseur, et apportant généralement plus de soins à la culture et surtout à la cueillette et à la vinification que ne le font ordinairement les « paysans ». Ces crus, en Médoc, sont divisés en « bourgeois » et « bourgeois supérieurs »; ces derniers obtiennent souvent, pour la première année, un prix double des paysans, leurs voisins.

Entre les « paysans » et les « bourgeois », on distingue les crus « artisans » dont la valeur est intermédiaire.

Dans certaines régions, les bourgeois peuvent être divisés en « bourgeois » et « premiers bourgeois » (*Dictionnaire du négociant, op. cit.*).

(7) Petit piquet généralement en acacia.

fixées à ces carrassonnes à 40 centimètres du sol. Sur ces lattes s'attachent les deux bras du pied de vigne. Certains vigneronns remplacent actuellement, pour raison d'économie, les lattes par des fils de fer, mais beaucoup restent encore fidèles aux traditions.

Les façons annuelles sont au nombre de quatre; elles sont données à l'araire : la première, en février-mars, déchaussage et décavaillonnage; la seconde, en avril, rechaussage; la troisième, au mois de mai, et la quatrième, en fin juin, sont la répétition des deux premières. En raison du peu de hauteur des vignes, il est nécessaire, après les deux chaussages effectués avec une charrue appelée « courbe », de dégager à la main les verjus ⁽⁸⁾ qui pourraient se trouver enterrés.

En raison de ces méthodes de culture, l'emploi de machines agricoles à grand rendement est presque impossible dans la majeure partie du vignoble. Dans certains grands domaines, tout se fait encore à la main, y compris soufrages et sulfatages : il en résulte un accroissement des frais généraux.

Rien de très particulier n'est à signaler en ce qui concerne la vinification, si ce n'est la précocité des vendanges par rapport à l'ensemble du département, précocité causée par la nature graveleuse du terrain et la tenue des vignes près de terre, qui hâtent la maturation du raisin.

Dans tous les crus réputés, les plus grands soins et la plus grande propreté sont observés tant au moment de la cueillette que lors de la vinification.

Certains propriétaires ont été conduits, par la déficience de la main-d'œuvre qui devient de plus en plus rare, à adopter la mécanisation des cuviens, mais les grands crus conservent les traditions et continuent à utiliser le travail

(8) Le mot verjus signifie ici raisin formé mais encore vert.

à la main et la manipulation du vin dans des vaisseaux vinaires en bois, gages d'une qualité supérieure.

Le rendement moyen à l'hectare ne dépasse pas dans les bons crus une moyenne de 15 à 20 hectolitres et descend quelquefois au-dessous. Par contre, les palus producteurs de gros vins atteignent des rendements beaucoup plus considérables de 40 à 50 hectolitres, si ce n'est davantage.

Le Médoc possède environ 15.000 hectares de vignes qui produisent en moyenne 400.000 hectolitres de vins (dont 380.000 de rouge et 20.000 de blanc). Ce chiffre comprend les vignes de palus, à grand rendement, c'est ce qui explique la moyenne relativement élevée de 26 hectolitres à l'hectare.

3° SAINT-EMILION.

Traversons la Garonne et abordons la vallée de la Dordogne, nous y trouverons d'excellents et célèbres vins rouges.

Les vins de Saint-Emilion proviennent de cinq communes assises sur la première ligne de coteaux parallèles à la Dordogne. Ce sont : Saint-Emilion, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Hippolyte et Saint-Etienne-de-Lisse.

C'est ainsi tout au moins que s'expriment Cocks et Féret dans leur ouvrage *Bordeaux et ses vins*, édition de 1929. Mais il n'en est pas moins vrai que de très vives controverses ont existé sur la définition de l'aire de production des vins ayant droit à l'appellation « Saint-Emilion », qui a varié considérablement depuis 1850, date de la première édition de Cocks et Féret. La cause de ces discussions résidait dans l'absence de classification officielle et scientifique. La récente loi sur les appellations d'origine contrôlées est venue préciser les conditions requises pour qu'un vin ait droit à l'appellation Saint-

Emilion. Elle a notamment étendu l'appellation aux trois communes suivantes : Saint-Pey-d'Armens, Vignonet et Saint-Sulpice-de-Faleyrens, avec exclusion toutefois des alluvions modernes.

Quoi qu'il en soit, les coteaux de Saint-Emilion sont orientés de l'ouest à l'est, leur longueur est d'environ 7 km. 800, et leur largeur moyenne de 3 kilomètres.

Au nord et à l'est de cette première ligne de coteaux, il s'en trouve plusieurs autres qui constituent, dans la majeure partie des cantons de Libourne, Lussac et Castillon, la région des environs de Saint-Emilion.

Le sol, quelquefois siliceux, est plus souvent argilo-calcaire; il renferme une proportions plus ou moins grande d'éléments ferrugineux. Le sous-sol est partout rocheux ou pierreux, donc excellent pour la vigne.

Les vins produits ne peuvent être mieux définis que par l'appréciation de M. V. Rendu, ancien inspecteur général de l'Agriculture : « Le Saint-Emilion, dit-il, est sans contredit la plus haute expression des vins de côtes. Il a du corps, une belle couleur, une sève agréable, de la générosité et un bouquet tout à fait particulier qu'on trouve surtout dans les meilleurs quartiers de ce vignoble distingué. Le bon vin de Saint-Emilion, après les premières années, doit avoir une couleur foncée, brillante et veloutée, et un cachet d'amertume qui flatte le palais; il faut, en outre, qu'il ait du corps, ce qui ne l'empêche pas de devenir plus tard très coulant. Après six mois de bouteille, il gagne considérablement en finesse; il est dans toute sa perfection de 10 à 20 ans. »

Parmi les crus universellement connus, nous citerons les châteaux Ausone, Bel-Air, Figeac, Cheval-Blanc, la Madeleine, Pavie, Fourtet...

Presque toutes les vignes, plantées généralement aux dimensions de 4 m. 33 × 4 m. 33, sont conduites sur fils de fer, et rares sont celles menées sur échalas.

Les cépages, tout au moins ceux des grands crus, sont uniquement choisis parmi les meilleurs.

Comme en Médoc, la vinification est très soignée.

Etant donné la nature du sol et la qualité des cépages, le rendement n'est pas considérable, quoique parfois légèrement supérieur à celui du Médoc. Il varie de 2 à 3 tonnes $1/2$ à l'hectare, soit environ 18 à 30 hectolitres.

La production moyenne est de l'ordre de 110.000 hectolitres pour une superficie de 4.300 hectares (soit un rendement moyen de 24 hectolitres), non compris les environs de Saint-Emilion.

4° POMEROL.

Pomerol, au nord de Libourne, est, au dire de M. J.-A. Garde, « un vieux témoin de la civilisation romaine, jadis sillonné de deux voies antiques, dont l'une était fréquentée par le consul Ausone pour se rendre du port de Condat à sa villa de Lucaniac ».

Les hospitaliers de Saint-Jean-de-Jérusalem y établirent au xii^e siècle leur première commanderie en Libournais.

Dévastés au xv^e siècle, les vignobles furent reconstitués durant les xvi^e et $xvii^e$ siècles.

Actuellement de peu d'étendue, ils ne produisent guère plus de 3.500 hectolitres, mais les vins de Pomerol comptent parmi les meilleurs du département.

Servant de transition entre ceux du Médoc et ceux de Saint-Emilion, ils ont beaucoup de finesse et de bouquet.

Produits sur un sol graveleux ou silico-graveleux, ils sont moins capiteux que ceux de Saint-Emilion, mais tout aussi moelleux ⁽⁹⁾, et, ce qui les fait rechercher du commerce et des consommateurs, plus vite buvables que ces derniers.

(9) Un vin « moelleux » est celui qui flatte le palais. Le vin rouge moelleux est gras, velouté et fin. Le vin blanc moelleux est l'intermédiaire entre le vin liquoreux et le vin sec.

La culture est soignée et les crus se ressemblent beaucoup entre eux. Les plus célèbres sont les châteaux Arnaud-Pétrus, l'Évangile, Certan, la Consilliante, Petit-Village, la Pointe...

La superficie du vignoble est d'environ 500 hectares.

Une commune voisine, également réputée, Lalande-de-Pomerol, possède 300 hectares de vignes produisant 4.500 hectolitres environ (dont 900 de vin blanc).

Le rendement moyen pour Pomerol et Lalande-de-Pomerol ne dépasse donc guère 10 hectolitres à l'hectare.

5° FRONSAC.

Fronsac, situé à 3 kilomètres de Libourne, est célèbre par son tertre qui domine la plaine environnante et sur lequel Charlemagne avait élevé jadis un imposant château.

Le vignoble s'étend autour et sur les flancs du tertre. Sa superficie est peu étendue : 1.300 hectares. Encore faut-il tenir compte des plantations qui vont jusqu'au bord de la Dordogne et de l'Isle, et qui ne devraient pas faire partie de l'appellation.

A l'exception de la plaine, le sol est accidenté et généralement argilo-calcaire; le sous-sol, argileux ou pierreux.

Les vins du Fronsadais, « très estimés dans le nord de la France, en Belgique, en Hollande, en Angleterre », sont « colorés, robustes, charnus », surtout lorsqu'ils proviennent de la « Côte du Canon ». Ils transforment doucement avec l'âge leur richesse généreuse en une finesse exquise.

Parmi les crus réputés, citons : les châteaux Canon, la Marche-Canon, la Tour-Canon, Horeau, Junayme...

Les méthodes de culture et de vinification sont les mêmes que dans le Saint-Émilionnais.

La production atteint environ 23.000 hectolitres (dont

4.000 de vin blanc). Le rendement ressort à 19 hectolitres à l'hectare.

6° LES PREMIÈRES CÔTES DE BORDEAUX (vins rouges).

Cette région comprend, ainsi que nous le verrons plus loin pour les vins blancs, la première ligne de côtes parallèles à la rive droite de la Garonne. Elle produit, aux environs de Bordeaux, les vins rouges très estimés de Cambes, Quinsac, Camblanes, Beaurech, Latresne, Bouliac et Floirac.

Quoique faisant géographiquement partie de l'Entre-deux-Mers, les Premières Côtes doivent en être soigneusement distinguées au point de vue viticole. Leur étendue est d'ailleurs assez restreinte et il y a peu à dire sur les méthodes de cultures utilisées : ce sont celles des autres régions productrices de grands vins rouges.

Les cépages plantés sont choisis parmi les meilleurs, et les rendements varient entre 25 et 30 hectolitres à l'hectare.

§ 2. — Les Graves.

Nous plaçons cette région à part en raison de ce qu'elle produit à la fois des vins rouges et des vins blancs aussi réputés les uns que les autres.

On appelle Graves la région qui commence au sud de la Jalle de Blanquefort, contourne Bordeaux et s'étend parallèlement au cours de la Garonne jusqu'à la région de Sauternes. Cette zone a environ 50 kilomètres de longueur sur une quinzaine de large.

Les Graves portent des cultures très variées, mais les vignes couvrent surtout les croupes graveleuses bien orientées.

Les sols sablo-graveleux existent ici en bien plus forte

proportion que dans le Médoc où dominant surtout les sols argilo-graveleux, et cela explique le caractère plus léger, plus délicat, des vins de Graves par rapport à ceux du Médoc. La couche de gravier varie de 50 centimètres à 3 mètres au plus.

Le sous-sol est formé d'aliôs ou d'arène (cailloux coagulés). Il est sur quelques points argileux, calcaire, pierreux ou graveleux. Ces terrains impropres aux autres cultures sont excellents pour la vigne, mais, par contre, les rendements sont, ici aussi, assez faibles, puisqu'ils varient de 2 à 2 tonneaux 1/2, soit 18 à 20 hectolitres à l'hectare dans les bonnes années.

Cette région produit des vins, rouges dans sa partie nord, blancs dans sa partie sud, qui, depuis la plus haute antiquité, ont rehaussé dans le monde la renommée des vins de Bordeaux.

« Dès le moyen âge, leur réputation était très grande, car nous voyons punir sévèrement les marchands qui trompaient le public en criant sous le nom de « vins de Graves » les vins d'autres contrées, même ceux du Médoc. Les vins de Graves avaient tous les droits à être appelés vins de Bordeaux, car ce vaste vignoble dépendait de la juridiction de Bordeaux; il enserrait complètement notre vieille Burdigala... » (10).

« ... En 1647, dans la classification faite par la Jurade de Bordeaux dans le but de fixer le prix des vins de la sénéchaussée privilégiée, les Graves sont placées en tête des 17 sous-régions viticoles alors connues. » (11).

Si l'on parcourt les livres publiés il y a une centaine d'années sur le vignoble girondin, on voit mettre sur le même pied les vins blancs des Graves et ceux de la région de Sauternes. Ils ont, en effet, dans les vins secs,

(10) Cocks et Féret, 1929, p. 364.

(11) Riedel, *Les Graves de Bordeaux*, p. 73.

la même supériorité que les autres dans les vins liquoreux. Très estimés autrefois, les vins du château Carbonnieux, du Désert, du château Olivier et de la Louvière ont, de nos jours encore, une grande réputation.

Une vieille habitude du consommateur veut que le mot « Graves » soit synonyme de vin blanc; il ne faut cependant pas oublier que les vins rouges de Graves se rangent eux aussi parmi les meilleurs : le fameux château Haut-Brion, à Pessac, n'a-t-il pas été classé, en 1855, sur le même plan que les trois premiers crus du Médoc, Laffite, Latour et Margaux ?

« Les vins rouges des Graves ont du corps, une belle couleur, de la finesse, une sève très prononcée, un bouquet plus ou moins accentué, et sont très agréables dans les bons crus. Ils se conservent longtemps et rivalisent avec les vins de Médoc.

» Les vins blancs sont généralement secs, nerveux, les uns fins, distingués, bouquetés, capables de rivaliser avec les grands vins liquoreux de Sauternes, quoique leurs caractères soient très différents, les autres sont de bons vins de consommation courante. » (12).

L'excellence des vins de Graves provient à la fois de la nature du sol, de la qualité des cépages choisis et des soins apportés à la vinification.

La pauvreté du sol a conduit à adopter, comme en Médoc, un mode de plantation à espacements et intervalles réduits. Les dimensions généralement utilisées sont, dans les zones les plus riches, 1 m. 25 à 1 m. 50 entre les rangs et 1 mètre entre les pieds, ce qui correspond, suivant les cas, à 8.000 ou 6.666 pieds à l'hectare. Dans les sols les plus pauvres, ces dimensions sont ramenées à 1 mètre sur 1 mètre entre les rangs et entre les pieds, soit 10.000 pieds à l'hectare.

(12) Cocks et Féret, 1929, p. 363.

La vigne atteint 80 centimètres de hauteur; elle est conduite sur un ou deux fils de fer.

Les cépages utilisés sont excellents; ce sont : pour les vignes rouges, la vidure sauvignonne, la petite vidure, le cabernet franc, le petit cabernet, le merlot et le malbec; pour les vignes blanches, le sauvignon, le sémillion, la muscadelle, le blanc verdet.

Les méthodes de vinification sont les mêmes que dans le Médoc, pour les vins rouges, et que dans le Sauternais, pour les vins blancs.

La superficie actuellement plantée en vignes est d'environ 5.500 hectares produisant 100.000 hectolitres de vins, moitié en blancs, moitié en rouges.

§ 3. — Les vins blancs.

Si l'on peut hésiter quelquefois à donner la préférence à un vin rouge de la Bourgogne ou à un vin rouge de la Gironde, le doute n'est plus possible en ce qui concerne les vins blancs. Nulle part ailleurs les mêmes qualités ne se retrouvent qu'à Sauternes.

Pomerol, Fronsac, Saint-Emilion et le Médoc produisent quelques vins blancs secs, mais l'aire de production des vins blancs n'est pas la même, à ces rares exceptions près, que celle des vins rouges.

La vigne blanche s'étend principalement entre la rive gauche de la Dordogne et la rive droite de la Garonne. Cette région, appelée l'Entre-deux-Mers, donne des rendements assez considérables, sauf dans la zone dite Premières Côtes de Bordeaux, qui produit d'excellents vins.

C'est sur la rive gauche que se situent les fameux vignobles du Sauternais et des Graves.

1° L'ENTRE-DEUX-MERS.

Géographiquement l'Entre-deux-Mers comprend toute la partie du département comprise entre la Dordogne et la Garonne. Au point de vue viticole, on en distingue, ainsi que nous l'avons déjà noté, la première ligne de côtes parallèle à la rive droite de la Garonne.

Dans le centre et le nord de l'Entre-deux-Mers, les vins blancs produits en grande quantité sont généralement chargés en alcool. Autrefois ils étaient transformés pour la plus grande partie en une excellente eau-de-vie; ils sont maintenant presque tous livrés à la consommation. Bien que les méthodes de vinification se soient améliorées et que les vins produits soient de meilleure qualité, nous verrons plus loin quelles ont été les conséquences de leur introduction sur le marché.

Le vignoble de l'Entre-deux-Mers a été complètement reconstitué depuis le phylloxéra. Certaines régions bien exposées, principalement les côtes, ont été complantées de cépages fins dans la proportion de 75 p. 100 de sémillion, 20 p. 100 de sauvignon et 5 p. 100 de muscadelle en moyenne. Mais les plateaux et les palus, portent surtout des cépages à grand rendement, hybrides américains ou franco-américains, qui résistent au calcaire du sol et exigent moins de traitements anticryptogamiques que les cépages français.

Grâce à ces cépages et à la fertilité du sol, on arrive à obtenir, dans certaines parties de l'Entre-deux-Mers, des rendements considérables pour notre département. Nous pourrions citer les noms de propriétaires récoltant 80 hectolitres à l'hectare, et même davantage.

Les plantations sont généralement faites à 2 mètres entre les rangs et 1 mètre entre les pieds, ce qui donne 5.000 pieds à l'hectare. Exceptionnellement, certains terrains pauvres sont plantés à 1 m. 75 sur 1 mètre. Par con-

tre, dans les palus, on rencontre des espacements de 2 mètres sur 1 m. 30.

Les vignes sont conduites sur trois fils de fer : le premier, à 50 centimètres au-dessus du sol; le deuxième, à 35 centimètres au-dessus du premier, et le troisième, à 60 centimètres au-dessus du second.

Les façons culturales sont faites à la charrue ou au tracteur dans les grandes exploitations. Elles comportent : un déchaussage complet en mars, un demi-chaussage en mai, un demi-déchaussage en juin et enfin un chaussage complet en septembre. Le déchaussage est généralement effectué avec une charrue spéciale, appelée « décavaillonneuse », qui permet de diminuer l'importance du travail fait à la main.

Afin d'enrichir la vendange, on procède, lorsque le raisin est mûr, à un effeuillage qui expose les grappes au soleil et augmente la qualité des vins et leur teneur en alcool.

Les rendements peuvent varier, suivant les sols, de 35 à plus de 80 hectolitres à l'hectare.

La superficie cultivée en vignes s'élève à 30.000 hectares environ, Haut-Benauges compris; la production atteignant 2.000.000 d'hectolitres, comprend presque les deux tiers de vins blancs.

2° LA RÉGION DES GRANDS VINS BLANCS DE LA RIVE DROITE.

Premières Côtes de Bordeaux.

Cette région est constituée par la première ligne de côtes parallèles à la Garonne. Elle commence à Saint-Macaire et, en descendant le cours de la rivière, englobe Sainte-Croix-du-Mont, Loupiac, Monprimblanc, Cadillac, Cardan, Rions, Villenave-de-Rions, Paillet, Langoiran, Haux, Beaurech et Cambes.

Le sol est argilo-calcaire, le sous-sol pierreux, quelquefois argileux. Les ondulations de terrain, en pente plus ou moins accusée, permettent de planter la vigne à bonne exposition et, grâce à ces conditions favorables, à la qualité des cépages (sauvignon, sémillon, et muscadelle), et aux soins apportés à la vinification — ce sont les mêmes que dans le Sauternais, tout au moins dans les domaines bien exploités — les vins produits sont moelleux et très liquoreux, plus peut-être que ceux de Sauternes, sans posséder toutefois la finesse et la sève de ces derniers.

Les vins de Sainte-Croix-du-Mont, Loupiac, Rions et Langoiran, ces deux derniers un peu moins liquoreux que les premiers, mais très fruités, sont fort appréciés.

Les rendements sont forcément plus faibles que dans l'Entre-deux-Mers, en raison de la nature des cépages, du sol, de la taille, et des procédés de cueillette qui obligent à laisser perdre une certaine quantité de vendange. La moyenne obtenue varie entre 20 et 30 hectolitres à l'hectare, dépassant rarement ce dernier chiffre.

Les méthodes de culture sont à peu près les mêmes que celles exposées ci-dessus pour l'Entre-deux-Mers, avec cependant cette différence que, les sols étant moins riches, la vigne est plantée un peu plus serrée.

Signalons surtout la méthode des tries successives ⁽¹³⁾ pratiquée au moment des vendanges, à l'imitation du Sauternais.

Mais il ne faut cacher que les viticulteurs ne pourront pas continuer à utiliser de telles méthodes, très coûteuses, si la main-d'œuvre devient trop exigeante, et si les vins ne sont pas revalorisés.

(13) La « trie » est une vendange partielle au cours de laquelle on ne ramasse que les raisins parfaitement mûrs. Cette opération n'a lieu que dans les vignobles produisant des vins fins. Dans le vignoble des grands vins blancs de la Gironde, la trie comprend la récolte grain par grain. On ne cueille ainsi que les grappes atteintes de « pourriture noble » qui donnent les meilleurs vins.

Le vignoble couvre environ 4.000 hectares et produit 90.000 hectolitres, dont 63.000 de vin blanc et 23.000 de vin rouge, soit une moyenne d'environ 22 hectolitres à l'hectare.

3° LA RÉGION DE SAUTERNES.

Nous avons réservé, pour terminer cette rapide revue des différentes régions viticoles de la Gironde, l'étude du Sauternais. De dimensions exiguës, puisqu'il n'est formé que de cinq communes : Sauternes, Fargues-de-Langon, Bommès, Preignac et Barsac, le Sauternais n'en produit pas moins des vins dont la réputation est unique au monde. Le terrain est accidenté et les collines que recouvrent les célèbres vignobles sont admirablement exposées aux rayons du soleil.

« Le sol, plus ou moins graveleux, y est argilo-calcaire. A Barsac, il est plutôt argilo-calcaire avec sous-sol calcaire; ailleurs, plutôt silico-graveleux avec sous-sol d'argile. Les hauteurs sont généralement les plus argileuses. » (14).

Dans les vallons, la grave disparaît et la vigne cède la place à la prairie.

Cette situation unique, alliée au choix judicieux des cépages et aux soins minutieux apportés à la récolte et à la vinification, a valu aux vins obtenus « cette couleur limpide et merveilleuse, ce parfum particulier, ce moelleux et cette sève spéciale unique, incomparable, qui font du vin de Sauternes plus que du vin, une liqueur, une essence, un nectar, qu'on ne peut comparer à rien, sinon à d'autres vins de Sauternes » (15).

Ce vin, disait un poète, est :

Un rayon de soleil concentré dans un verre.

(14) Cocks et Féret, 1929, p. 447.

(15) Id., *ibid.*

Cette haute qualité a été consacrée par la classification de 1855 qui comprend pour les vins blancs un premier grand cru, le château Yquem, et neuf premiers crus, les châteaux Latour-Blanche, Peyraguey, Le Vigneau, Suduiraut, Coutet, Climens, Guiraud, Rieussec et Rabaud.

Pour donner une idée de ce que peuvent être l'organisation et les soins apportés dans la conduite d'un grand domaine du Sauternais, nous citerons ici l'exemple du château Yquem, propriété de M. le marquis de Lur-Saluces, que nous avons pu visiter dans ses moindres détails, grâce à la parfaite courtoisie du régisseur, M. Jacob, qui dirige le domaine avec une remarquable compétence.

Le château Yquem, dont la réputation est mondiale, est situé sur un coteau dominant tout le pays de Sauternes. Le domaine, dont les terres sont admirablement exposées, comprend 148 hectares, dont 90 de vignes blanches. Les 600.000 pieds de vigne sont uniquement des sémillions et des sauvignons.

L'écartement entre les rangs est généralement de 1 m. 50, quelquefois de 2 mètres; entre les pieds, il est de 90 centimètres à 1 mètre.

Le vignoble est conduit avec beaucoup de méthode, régulièrement reconstitué et fumé. Les façons sont presque toutes effectuées au tracteur.

En raison de la taille à cots pratiquée à Yquem, le fil de fer du bas, supprimé, est remplacé par de simples car-rassonnes; celui du milieu est double et mobile, ce qui permet à une seule femme de lever ⁽¹⁶⁾ 6.000 à 8.000 pieds de vigne en une seule journée, contre un nombre beaucoup moins considérable avec le jonc, généralement utilisé ailleurs. Seul le fil de fer du haut est fixe.

(16) L'opération du levage consiste à palisser les jeunes pousses de la vigne, ou « flages », au fur et à mesure de leur croissance, afin de faciliter l'exécution des « façons » par un passage aisé dans les rangs, et d'éviter le bris des flages, très fragiles au moment de la pousse.

Malgré l'emploi intensif des machines et des méthodes les plus modernes, le château utilise une main-d'œuvre nombreuse et éprouvée résidant pour la majeure partie sur le domaine depuis de très nombreuses années. Grâce à un salaire révisé en fonction du coût de la vie et à la bonne volonté de la direction, les vignerons et leurs femmes ont du travail assuré toute l'année et font preuve d'un excellent esprit.

L'organisation matérielle du domaine est parfaitement comprise : toutes les constructions nouvelles et toutes les réparations sont effectuées avec les moyens dont dispose le château; moyens d'ailleurs très complets, comprenant des ateliers de menuiserie, de mécanique, de forge, une scierie, etc. Tous ces ateliers, habilement conçus, ont été constitués peu à peu par M. Jacob, et les machines en ont été achetées d'occasion, ce qui évite de grever les frais généraux par de trop fortes charges d'amortissement.

Les soins apportés aux vendanges sont minutieux. Celles-ci commencent généralement en fin septembre pour ne se terminer souvent qu'aux premiers jours de novembre. Les raisins ne sont ramassés, au moyen de ciseaux spéciaux, que lorsqu'ils ressemblent à une masse grise, duveteuse, qui laisse échapper, lorsqu'on la cueille, la poussière de ses spores. On dit alors que le raisin est atteint de « pourriture noble »; l'agent de cette pourriture est le « *Botrytis acinorum* » ou « *Cinerea* ».

Les raisins non atteints par la pourriture noble sont laissés sur pied et réservés pour une prochaine trie.

Ces soins expliquent le faible rendement obtenu. Ne faut-il pas en effet compter en moyenne 7 pieds de vigne pour obtenir une seule bouteille de vin, et n'est-il pas arrivé de compter jusqu'à 240 journées de vendangeurs pour une barrique de vin ? Signalons, par contre, que certains cépages utilisés dans l'Entre-deux-Mers ou dans les palus donnent une barrique tous les 100 pieds.

Le rendement moyen ne dépasse presque jamais 1 tonneau à l'hectare, soit 9 hectolitres; dans ces conditions, il n'est pas étonnant que le vin produit soit fort cher (17).

Tout le matériel utilisé, tant à la vigne au moment des vendanges qu'au cuvier au moment de la vinification, est en bois, afin d'éviter la casse : bastes, paniers, égrappoir, pressoirs, cages roulantes, etc., sont uniquement en bois. Les indispensables vaisseaux vinaires, ordinairement en cuivre, sont ici en cuivre argenté. Rien n'a été négligé pour obtenir le maximum de qualité, et il nous semble superflu de souligner que la plus méticuleuse propreté règne partout, au cuvier, dans les chais, dans le hall de mise en bouteilles, etc.

Après trois années de soins assidus, la totalité du vin produit par le château est mise en bouteilles et livrée au commerce. Cette pratique a été adoptée depuis 1922. Il peut cependant arriver que dans quelques très mauvaises années la qualité du vin soit inférieure à la normale; la récolte est alors vendue sous l'appellation « Bordeaux blanc » et non sous le nom du château. Grâce à de tels sacrifices, qui devraient se généraliser, la réputation de notre premier grand cru reste sans tache.

Nous ne croyons pas que la perfection soit approchée ailleurs d'aussi près qu'au château Yquem. La tenue et l'organisation de ce magnifique domaine font honneur à notre Gironde et à ceux qui se consacrent à soutenir et à améliorer, s'il est possible, la renommée mondiale de nos grands vins.

Nous terminerons en disant, avec M. le marquis de Lur-Saluces (18), que le Sauternais ne produit pas plus de 20.000 hectolitres par an de vin authentique.

(17) M. Frantz Malvezin, dans son ouvrage intitulé *Bordeaux*, rapporte, page 171, que le Grand-Duc Constantin de Russie paya 20.000 francs, en 1839, un tonneau d'Yquem 1847, année célèbre il est vrai.

(18) *Revue des agriculteurs de France*, juillet 1937, p. 63.

Ajoutons enfin que la superficie plantée en vigne est d'environ 2.600 hectares, produisant environ 30.000 hectolitres de vin, dont 8.000 de vin rouge ordinaire réservé pour la consommation locale. Le rendement moyen ne saurait guère dépasser 12 hectolitres dans les vignobles blancs.

CHAPITRE III

LA SITUATION ACTUELLE DU VIGNOBLE GIRONDIN

Dire que la viticulture représente une des plus grandes richesses françaises semblerait une banalité. Cependant, pour mieux préciser son importance, nous voudrions donner ici quelques chiffres tirés de l'ouvrage de M. Félicien Maudet, sur le *Statut juridique de la viticulture française* (1).

« La viticulture, écrit M. Maudet, occupe environ dans notre pays 1.700.000 familles, soit à peu près un tiers de notre population agricole. Elle fait vivre 300.000 à 330.000 entreprises commerciales, et enrichit le revenu national de 6 à 10 milliards par an (francs Poincaré). Elle procure au Trésor une moyenne de 4 milliards de taxes et impôts divers. »

Notons ici que, d'après un article de M. Henri Hitier, paru dans la *Revue des Deux-Mondes*, le 1^{er} juillet 1937, le nombre des exploitations rurales était en France de 3.702.752 en 1892, et seulement de 3.966.430 en 1929, soit une diminution de 1.736.322 en trente ans, équivalente à l'effectif total des vigneronns français.

Une branche de l'industrie nationale qui représente pour le pays une telle importance ne peut supporter une trop longue période de crise sans qu'en résultent non seulement de graves conséquences d'ordre économique et fiscal, mais aussi d'ordre social. Il ne faut pas oublier, en effet, que la propriété appartient pour la majeure partie

(1) F. Maudet, thèse Paris, 1933.

aux cultivateurs eux-mêmes : la grande propriété est chez nous l'exception et tend d'ailleurs à disparaître peu à peu, sous l'influence des difficultés croissantes d'exploitation, et de notre législation égalitaire (droit successoral). Un chiffre illustrera nos dires : la Gironde comptait, en 1924, 60.591 exploitations viticoles, et sur ce nombre il y avait 50.301 exploitations de moins de 3 hectares, alors que celles de plus de 30 hectares s'élevaient seulement à 285.

Presque tous les petits viticulteurs vivant uniquement de la vente de leurs vins, il est certain que leur ruine aurait des conséquences désastreuses pour notre région dont ils constituent la force vitale.

De plus, la viticulture fait vivre un grand nombre d'industriels, de commerçants ou d'agriculteurs qui souffriraient indirectement, mais très gravement, d'une telle ruine.

Or, si la crise actuelle se prolongeait trop, cette ruine serait consommée et entraînerait l'abandon de la culture, la désertion des campagnes, l'augmentation du chômage, le renchérissement d'une boisson qui est celle de la majorité des Français, et la baisse de notre prestige à l'étranger.

Il ne faut pas oublier, en effet, que les vins français ont, de tous temps, été nos meilleurs ambassadeurs. Leur réputation n'est plus à faire dans aucune des cinq parties du monde où ils n'ont jamais pu être égalés. Mais cette réputation doit être soutenue, et à l'heure actuelle il est plus nécessaire que jamais de s'astreindre à une tâche délicate de lutte contre la fraude, et de propagande intensive basée sur une qualité reconnue et contrôlée.

La France comptait en 1936 1.402.383 hectares de vignes en rapport. La production totale a été pendant les dix dernières années de 54.460.370 hectolitres en moyenne. Or, la production des années 1900-1910 n'était que de 51.865.460 hectolitres.

Par ailleurs, la consommation taxée, qui était de 45.000.000 d'hectolitres de 1900 à 1910, est passée à 47.000.000 de 1920 à 1930, et à 50.998.000 hectolitres en 1935-1936 ⁽²⁾, non compris la consommation familiale des producteurs, qui peut atteindre 15 à 20 p. 100 de la consommation taxée.

Les exportations de la France métropolitaine s'élevaient : en 1875, à 3.730.900 hectolitres; en 1910, à 2.291.700; en 1930, à 1.094.000, et seulement à 719.600 hectolitres en 1935.

Par contre, les importations, qui s'élevaient à 401.330 hectolitres de 1870 à 1875, sont montées à 6 millions 869.900 hectolitres en 1914, pour atteindre 12 millions 626.500 hectolitres en 1935, et 6.120.100 hectolitres pendant les six premiers mois de 1936, après être passées par 17.504.200 hectolitres en 1933 ⁽³⁾.

On a pu constater en France, en 1936, par rapport à 1935 : une diminution de 245.204 viticulteurs ayant fait une déclaration de récolte; une diminution de 102.571 hectares de vignes en production; une diminution de récolte de 33.538.483 hectolitres; une augmentation des stocks à la production de 3.109.261 hectolitres (11.642.861 en 1936 contre 8.533.600 en 1935) ⁽⁴⁾.

Les quelques chiffres que nous venons de citer montrent que, pour une superficie cultivée moindre qu'en 1875, la

(2) La consommation française s'était élevée à 70.000.000 d'hectolitres en 1900 et à 80.000.000 d'hectolitres en 1875 (chiffres cités par M. le Sénateur Portmann dans un article publié le 31 juillet 1932 dans *la Petite Gironde*, sous le titre : « La consommation du vin en France est-elle suffisante ? »).

(3) Les chiffres cités dans les quatre paragraphes ci-dessus sont extraits de l'*Annuaire international du vin*, édition 1937.

(4) Chiffres extraits du journal *La Feuille vinicole* du 10 janvier 1937. L'augmentation des stocks à la production, malgré le rendement déficitaire de l'année 1935, s'explique par la crise et surtout par l'encombrement du marché, causé par la grande abondance des récoltes 1935 (73.037.491 hectolitres) et 1934 (75.143.622 hectolitres).

quantité de vin produite est supérieure à ce qu'elle était autrefois. Cela tient sans doute aux méthodes de culture (greffage, choix des cépages, tailles, fumures, machines à haut rendement) ou de vinification modernes. Cette amélioration du rendement est un témoignage de progrès, mais malheureusement la consommation n'a pas subi la même courbe ascendante, puisque sa proportion, par rapport au chiffre de la population, est restée à peu près constante.

La conséquence de cette situation apparaît clairement aux yeux du moins prévenu : la consommation restant stationnaire et la production augmentant, les prix baissent, à moins que l'exportation ne serve de dérivatif, destiné à rétablir l'équilibre entre l'offre et la demande. Malheureusement nous avons vu, par les chiffres cités plus haut, que nos exportations fléchissaient considérablement, alors que nos importations augmentaient dans des proportions importantes.

Le malaise, latent depuis la guerre, et provisoirement écarté par quelques bonnes années situées aux alentours de 1925, s'est peu à peu aggravé sous l'influence de la récente crise mondiale et des mauvaises récoltes postérieures à 1929, entraînant une chute des cours non compensée par une diminution du prix de revient, et une accumulation des stocks à la production. Aujourd'hui, les réserves des viticulteurs sont épuisées, et un prompt retour à une situation plus normale est indispensable.

La Gironde a-t-elle un meilleur sort que l'ensemble du pays ?

Nous répondrons sans hésitation à cette question par la négative. Nous croyons même la situation plus sérieuse encore chez nous que dans le reste du pays.

Le vignoble girondin est relativement considérable, puisqu'il comptait encore 125.245 hectares de vignes en production en 1936 et qu'il vient au troisième rang (pour

la superficie plantée) parmi les départements français; mais nous avons vu au chapitre précédent que presque partout, en Médoc, dans les Graves, le Sauternais, les Premières Côtes, le Saint-Emilionnais, etc., les vins récoltés étaient des vins fins ou tout au moins de qualité bien supérieure à ceux du midi. Les vins communs sont chez nous en minorité, et, si nous en croyons M. Octave Audebert, ancien président de la Société d'agriculture de la Gironde, ceux-ci représenteraient environ 50.000 hectares seulement, alors que les vins fins s'élèveraient à 80.000 hectares ⁽⁵⁾.

Toujours d'après M. Audebert, le rendement, calculé sur une moyenne de dix années, ne dépasserait pas 20 hectolitres par hectare pour les vins fins, et 40 hectolitres pour les vins ordinaires. Il est bien entendu qu'il s'agit ici de moyennes, les rendements pouvant les dépasser ou rester en deçà.

Là est la clef du problème : la Gironde est surtout productrice de vins fins, dont le coût de production est d'autant plus élevé que le rendement à l'hectare est plus faible. Ces vins, qui doivent, pour être payants, se vendre à une clientèle spéciale d'amateurs, de gourmets et de personnes aisées, ont forcément subi, plus que les vins ordinaires, les contrecoups d'une crise qui atteint durement tout ce qui touche au luxe et n'est pas absolument indispensable à la vie.

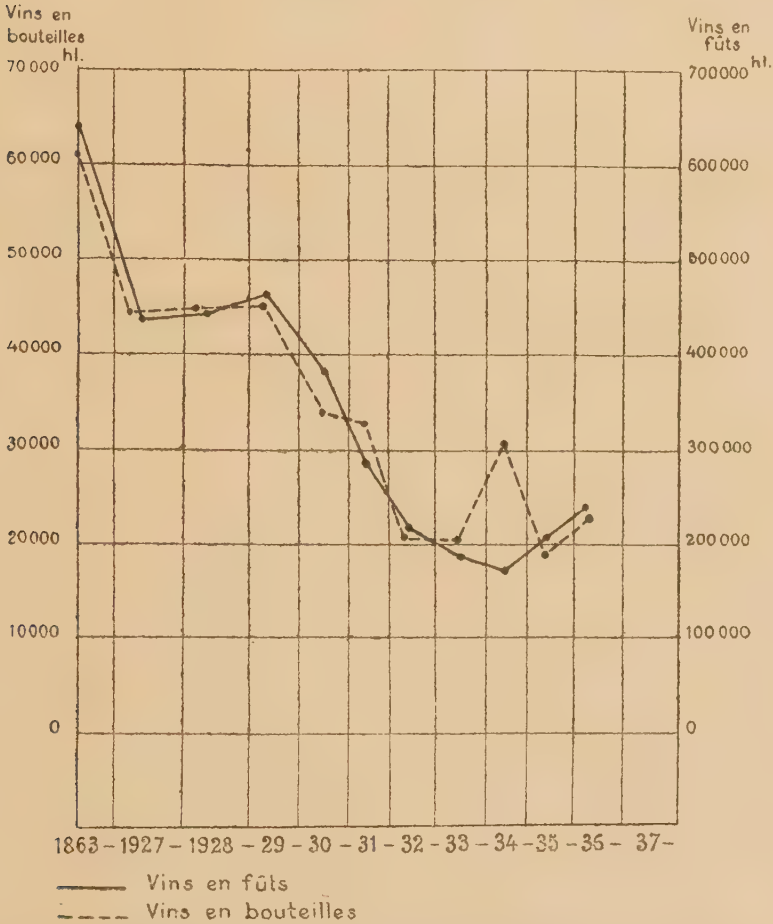
Bien plus, les vins de Bordeaux, célèbres dans le monde entier, s'étaient de tous temps exportés à l'étranger. Le Médoc, par exemple, n'a, si nous en croyons M. Descas, président du Syndicat national du commerce en gros des vins, cidres, spiritueux et liqueurs de France, jamais exporté moins de 50 p. 100 de sa production. L'étranger était donc notre meilleur client, un client qui appréciait et payait bien nos excellents crus.

(5) *Revue des agriculteurs de France*, juill. 1937, p. 62.

Or, conséquence d'une politique plus ou moins maladroite, d'une tendance à l'autarchie qui se manifeste dans nombre de pays et aussi de la crise générale, nos exportations, ressource essentielle, sont tombées de façon

L'exportation des vins de la Gironde de 1863 à 1937.

(D'après les documents statistiques publiés par la Chambre de commerce de Bordeaux, 1936-1937).



lamentable. Il n'est pas de meilleur moyen pour se rendre un compte exact de ce désastre que de consulter le graphique ci-dessus, montrant le mouvement des expor-

tations girondines pendant les dix dernières années comparées à ce qu'elles furent en 1863.

C'est ainsi que l'Allemagne, qui était notre plus gros client en 1863 avec 111.270 hectolitres, est passée au cinquième rang en 1936 avec seulement 8.382 hectolitres, soit 932 tonneaux, après avoir atteint 244.542 hectolitres en 1912 pour les vins en fûts⁽⁶⁾. Il est certain que la propriété et le commerce souffrent d'une telle situation, mais notre prestige ne serait pas le moins atteint si un tel état de choses devait se stabiliser pour de longues années.

La situation des vins ordinaires ne se présente pas tout à fait de la même manière.

Excellents vins de table, ils alimentaient la consommation locale et le surplus s'expédiait vers différentes régions de France. Produits en quantité à peu près constante depuis la reconstitution postphylloxérique, ils étaient facilement absorbés par la consommation nationale. Cependant, en raison de la crise actuelle, ils ne se vendent plus et encombrant les chais des viticulteurs, ou se vendent à un cours proche du prix de revient, si ce n'est plus bas.

Pour situer la baisse des cours, nous nous baserons sur les statistiques publiées par le Ministère de l'Agriculture : Enquête décennale de 1929 et statistique agricole annuelle pour 1935.

Voici les chiffres que nous y relevons :

Valeur moyenne de l'hectolitre de vin en 1929, en Gironde, **389** francs; en 1935, **75** francs.

Soit, pour un rendement moyen de 32 hectolitres à l'hectare en 1929, un produit brut de **12.448** francs par hectare de vigne; et, pour un rendement moyen de 35 hectolitres en 1935, un produit brut de **2.625** francs.

Ces chiffres se passent de commentaires, et montrent bien la gravité de la crise qui pèse sur la Gironde.

(6) Documents statistiques publiés par la Chambre de commerce de Bordeaux, 1919.

Comment veut-on, en effet, que le viticulteur puisse vivre avec un tel revenu, alors que les frais de production augmentent sans cesse et dépassent souvent la recette brute ?

L'étendue de la crise se traduit de façon tangible par la baisse considérable subie par la valeur de la propriété en Gironde.

De notre enquête personnelle nous pouvons conclure que la valeur moyenne de 1 hectare de vigne en rapport se situe aux environs de 6.000 à 8.000 francs, alors que dans le midi les prix atteignent 25.000 francs et 30.000 à 35.000 francs en Algérie (renseignement fourni par M. Désalbres, professeur d'agriculture à l'Institut agricole de Maison-Carée, Algérie). Ces prix s'entendent pour des vignes ordinaires. Pourtant, sauf les domaines jouissant d'une étampe célèbre⁽⁷⁾, il faut cependant convenir que même les vignobles de vins de cru ont eux aussi baissé dans de considérables proportions. Cette baisse ne date d'ailleurs pas d'aujourd'hui, ainsi qu'en témoignent ces lignes écrites en 1914 par M. Caziot dans son remarquable ouvrage sur *La valeur de la terre en France*, p. 434 :

« Depuis trente ans, le vignoble bordelais s'est déprécié dans des proportions parfois invraisemblables.

» Les grands crus ont la valeur que leur donne leur marque commerciale; cette valeur est aléatoire, et on ne sait jamais ce que peut donner une vente...

» Le Médoc est, au point de vue vénal, la région la plus dépréciée de toute la contrée girondine; on peut dire que, d'une manière générale, tout le monde est vendeur. Dans le pays, il n'y a pour ainsi dire plus d'acquéreurs. La grande propriété, qui a perdu entre les deux tiers et les

(7) Etamper, ou estamper, consiste à imprimer par une forte pression sur une capsule métallique, sur un bouchon, sur le joint d'un fût, ou sur une caisse, soit une raison sociale, soit la marque d'un cru, soit une marque commerciale. Etampe s'emploie donc comme synonyme de marque (Féret, *Dictionnaire du négociant en vins et spiritueux*, 1896).

quatre cinquièmes de sa valeur, est à peu près invendable, et seuls ont pu tenir tête à la crise ceux qui possédaient une fortune indépendante du vignoble.

» ... Il faut reconquérir les marchés, reprendre le consommateur, et ce sont là des œuvres de longue haleine... »

Pourtant, en 1913, les exportations de la Gironde s'élevaient encore à 586.498 hectolitres contre 265.030 hectolitres seulement en 1936.

Des conversations que nous avons eues avec diverses personnalités girondines, notamment avec les représentants du Crédit Foncier, nous pouvons conclure que la situation actuelle est encore plus grave qu'elle ne l'était en 1914, et qu'elle deviendra nettement catastrophique d'ici très peu de temps, par suite des nouvelles charges sociales et économiques qui pèsent chaque jour davantage sur la propriété, pour peu qu'une protection efficace et un renversement de la politique suivie jusqu'ici ne se produisent pas.

Ajoutons encore quelques exemples à ceux déjà donnés. Une propriété de 50 hectares, située à Listrac, en Médoc, avec château meublé, s'est vendue, en 1937, 50.000 francs; plus de 1.000.000 de pieds de vigne ont été arrachés et non remplacés dans la commune de Margaux depuis la guerre; un château de graves, contenant 200 hectares, et ayant un nom connu, était estimé environ 1.800.000 fr. il y a quelques années : actuellement, il ne trouve pas preneur à 500.000 francs ⁽⁸⁾.

(8) Quelques chiffres, dus à l'obligeance de M. le bâtonnier de Roquette-Buisson, nous confirmeront bien la gravité de la situation du Médoc.

En 1928, année de production moyenne en Gironde (4.700.000 hl.), il y avait, au 1^{er} décembre, 44 crus classés du Médoc vendus, représentant environ 3.300 tonneaux. En 1937, à la même date, 33 crus représentant 1.300 tonneaux seulement sont vendus. Il est vrai que la production a été au-dessous de la moyenne en 1937 : 3.353.000 hl. environ. Mais les arrachages provoqués par la difficulté d'entretien des propriétés coûteuses

Peut-être le Médoc est-il le plus atteint, mais les autres régions souffrent également à des degrés divers (l'Entre-deux-Mers, produisant des vins assez ordinaires, en assez grande quantité et à un prix de revient peu élevé est, jusqu'à présent, la contrée la moins touchée par la crise).

Nous pouvons lire, dans l'intéressant ouvrage de Lafforgue, Riedel et Franc de Ferrière, sur *Les Graves de Bordeaux*, que les superficies plantées en vignes dans cette région ne cessent de décroître. C'est ainsi que, pour la seule commune de Martillac, le cadastre relevait, en 1847, 394 hectares de vignes, et en 1935, lors de la réfection, 217 hectares seulement, soit une diminution de 45 p. 100.

Citons encore, pour terminer, ces lignes extraites de l'une des conférences faites récemment à l'Institut National Agronomique par M. Caziot et reproduit dans l'ouvrage de MM. Lafforgue, Riedel et Franc de Ferrière intitulé *Les Graves de Bordeaux* :

« Le Bordelais tirait ses principales ressources de l'exportation : celle-ci est aujourd'hui fermée, et la consommation intérieure ne peut absorber qu'une minime partie des vins produits.

» Si les marchés extérieurs ne peuvent être reconquis, le vignoble girondin *est condamné à mort*. Actuellement, les propriétés viticoles du Médoc, des Graves, du Sauternais, sont invendables, et on ne peut plus déterminer l'amplitude de la dépréciation.

» Le drame qui se déroule actuellement en Gironde est poignant, et il touche l'une des plus belles parties de notre domaine agricole. »

Tout commentaire ne ferait qu'affaiblir ces paroles éma-

sont aussi une des causes de la diminution constatée par rapport à 1928. C'est ainsi que les châteaux Pontet-Canet et Mouton-d'Armailhacq ont arraché ou laissé en friche cette année plus du tiers de leurs terrains à vignes, et que de nombreux autres vignobles réputés sont dans le même cas.

nant d'une personnalité éminente dans le monde agricole, et nous croyons avoir suffisamment démontré qu'il y a bien une crise viticole plus aiguë en Gironde que partout ailleurs.

Dans notre deuxième partie, nous chercherons à établir de manière aussi précise que possible le processus et les causes de cette crise.

Il nous paraît toutefois utile de retracer auparavant, en quelques lignes, l'histoire de la crise qui étreignit la Gironde aux alentours de 1840, crise assez semblable par certains côtés à celle que nous subissons aujourd'hui et dont les enseignements pourront nous aider à mieux comprendre les solutions indispensables au retour de la prospérité.

Pour faire ce bref historique, nous utiliserons la remarquable étude que M. Fernand Paillère, président de la Ligue des contribuables de la Gironde, a bien voulu nous communiquer sur ce sujet, ce dont nous tenons à le remercier tout spécialement à cette place.

Depuis 1815, nos vins ne trouvaient plus de débouchés, l'étranger s'étant protégé par de solides barrières douanières; les lois économiques et fiscales s'opposaient à la prospérité girondine; la misère frappait aux portes des campagnes; le commerce des vins périssait.

Pourtant, la Gironde réussit à sortir de l'impasse où elle se trouvait acculée, grâce à l'énergie de quelques hommes à la tête desquels se placent : M. du Perrier de Larsan, M. le comte de La Myre-Mory, etc.

Devant l'assemblée des Propriétaires de vignes réunie à Bordeaux et dont il fut élu président le 22 décembre 1842, M. du Perrier de Larsan constate l'isolement des viticulteurs, leur éloignement des pouvoirs publics, leur manque d'influence sur la presse : l'industrie viticole ne possède « aucun journal où puissent se produire librement ses manifestations ». Au contraire, les indus-

triels, puissamment organisés, dictent leurs lois à la presse et aux pouvoirs publics.

Le 24 décembre 1842, un acte d'union est signé à Bordeaux, et une adresse au Roi rédigée, qui souligne l'importance de la viticulture pour la France, et sa situation désespérée par suite du régime douanier, et de l'inégalité qui existe entre la protection accordée à l'industrie et celle donnée à l'agriculture.

Malgré le silence de la presse, M. de La Myre-Mory publie un rapport sur la situation en juin 1842. Il y signale la nécessité d'avoir une presse, y revendique le paiement de l'impôt en nature pour les propriétaires insolvables, établit la nécessité de ne pas réduire les frais de culture pour obtenir un vin de qualité, montre l'excès des impôts, octrois, douanes, qui portent le prix du vin à quatre fois plus que son prix initial, provoquant ainsi la fraude.

Il réclame également au **Ministre** l'égalité de l'impôt et des droits de douane pour les produits industriels et agricoles, et s'écrie : « C'est le produit de la vigne tout seul qui se trouve chargé de répondre à l'étranger pour tous ces droits (ceux mis à l'entrée des produits industriels étrangers), et de subir les représailles qu'ils appellent. » Le Brésil, qui importait 117.000 hectolitres en 1833, n'en importait plus que 51.000 en 1842; l'Angleterre recevait, en 1827, 115.000 hectolitres, et seulement 92.000 en 1841, etc.

En 1842, la Gironde devait 325 millions d'obligations hypothécaires, tandis que la moyenne des autres départements n'était que de 110 millions.

Enfin, tirant argument de l'exemple du thé, dont la consommation avait augmenté des deux tiers à la suite d'une diminution de droits ramenés de 119 à 12 p. 100, M. de La Myre-Mory conclut son rapport en demandant une diminution des impôts et des charges pesant sur les viticulteurs et sur les vins.

Le 23 février 1846, se constitue à Bordeaux l'Association pour la liberté des échanges. Frédéric Bastiat prend la tête du mouvement et lutte ardemment, jusqu'à sa mort survenue prématurément à Rome le 24 décembre 1850, pour la liberté des échanges, qui, seule, pouvait sauver notre commerce et ramener la prospérité en Gironde.

Les efforts de du Perrier de Larsan, de La Myre-Mory, de Duffour-Dubergier, de Bastiat..., furent couronnés de succès en 1859, à l'occasion de la venue de Richard Cobden à Paris, puis à Bordeaux, et de la conclusion, le 23 janvier 1860, du fameux traité franco-anglais, qui fut la source, pour les deux pays et pour le monde, d'une période de richesse inégalée.

Grâce à la liberté des échanges, « les grands vignobles de France, écrit M. Fernand Paillère, connurent une ère de prospérité magnifique; leur production moyenne donne près de 2 milliards de francs-or.

» De 1860 à 1890, Bordeaux connut une prospérité sans précédent; de 1866 à 1899 (Camille Julian, *Histoire de Bordeaux*), son commerce d'exportation doubla; il atteignit 890 millions en 1889 (près de 8 milliards de 1937). En Afrique, de nouveaux débouchés s'ouvrirent à nos vins. En Chine, la consommation moyenne s'éleva à 11.000 hectolitres; en Argentine, l'exportation passa, *en dix ans, de 33.000 hectolitres, à 300.000...* L'exportation des vins, en 1890, s'éleva à 1.400.000 hectolitres; en 1936, à 185.000. » (9).

Tels furent, pour notre pays et pour la Gironde, les effets du libre-échange.

Le régime des barrières douanières, des contingentements et l'envahissante autarchie lui ont succédé. Nous en connaissons les conséquences : méfiance et hostilité

(9) F. Paillère, *La lutte en Gironde pour l'amélioration des échanges entre les nations*, p. 41.

entre les peuples, souffrances de millions d'hommes privés de blé, de vin ou d'autres produits indispensables à la vie, alors que ces denrées surabondent, bloquées dans d'autres contrées, les échanges internationaux étant entravés par les innombrables obstacles artificiels élevés entre les peuples pour leur plus grand dommage.

La France agricole, et surtout viticole, souffre cruellement d'un tel état de choses.

La chute des cours et l'augmentation des charges sont angoissantes, et M. Fernand Paillère peut conclure :

« En 1880, un tonneau de grand vin du Médoc (vaut) : 3.800 francs-or.

» En 1890, un tonneau de grand vin du Médoc (vaut) : 4.500 francs-or.

» En 1937, les mêmes crus ne se vendront plus que 8.500 francs-papier; en valeur absolue ils ont perdu les trois quarts de leur valeur...

» ... Avant la guerre de 1914, la culture de 1 hectare de vigne en Médoc s'élève à 800 francs-or, aujourd'hui 8.000 à 9.000 francs-papier.

» C'est un désastre sans précédent. » ⁽¹⁰⁾.

(10) F. Paillère, *op. cit.*, p. 41.

DEUXIÈME PARTIE

LES CAUSES DE LA CRISE

CHAPITRE PREMIER

LES CAUSES DE LA CRISE POUR LES VINS EN GENERAL

« La politique consiste essentiellement à prévoir. »

(Jacques BAINVILLE.)

Nous venons de voir à quel point souffrent les viticulteurs de France, et particulièrement ceux de Gironde. Avant de proposer quelques remèdes à leur détresse, il nous faut dégager les causes de la crise. C'est là une tâche délicate, et nous croyons qu'il n'est pas inutile de rappeler auparavant les principales causes qui ont conduit le marché viticole au point où il se trouve actuellement en France et à l'étranger.

Examinons tout d'abord le tableau ci-contre montrant les superficies exploitées et les productions obtenues dans les principaux pays producteurs de vin depuis 1913, et cherchons quels peuvent en être les enseignements.

Plusieurs constatations sont possibles :

1° Augmentation des superficies plantées et de la production pour l'ensemble du vignoble mondial.

2° L'augmentation constatée en général ne vaut pas pour chaque pays en particulier, tout au moins en ce qui concerne les superficies.

3° Les pays qui ont le plus développé leur vignoble sont des pays jeunes, gros producteurs, à rendements élevés, et, en majorité, venus tard à la culture de la vigne. Les plantations continuent dans ces pays.

4° Inversement, les pays qui ont diminué la surface de leurs vignobles sont des pays où la culture était ancienne, coûteuse, assez peu productive. Ces pays sont tous situés en Europe.

Les pays producteurs de vin dans le monde (a).

PAYS	SUPERFICIE (b)		PRODUCTION (b)		DIFFÉRENCE entre 1909-1913-1935 avec	
	1909-1913	1935	1909-1913	1935	superficie	production
Algérie	160	399 5	7.900	18.910	+ 239 5	+ 11.010
Allemagne	80	71 7	4.500	4.146	— 8 3	+ 2.646
Argentine	107	151	4.413	4.501	+ 44	+ 94
Australie	21	45	239	615	+ 24	+ 376
Autriche	43	34	711	1.379	— 9	+ 668
Bésil	—	16	—	1.800	+ 16	+ 1.800
Bulgarie	50	99 4	321 3	2.000	+ 49 4	+ 1.678 7
Chili	61	95 8	2.148	2.220	+ 34 8	+ 72
Chypre	—	52 6	120	164	+ 52 6	+ 44
Espagne	1.278	1.465 4	14.863	17.037	+ 187 4	+ 2.174
États-Unis	—	70	—	3.500	+ 70	+ 3.500
France	1.626	1.549 2	50.226	73.037	— 76 8	+ 22.811
Grèce	91	151	2.231	5.207	+ 54	+ 2.976
Hongrie	218 7	214	1.998	2.858	— 4 7	+ 860
Italie (c).....	4.444 6	3.920 8	46.017	48.459	— 523 8	+ 2.442
Luxembourg	1 5	1 2	49	71	— 0 3	+ 22
Malte	—	0 7	—	42	+ 0 7	+ 42
Maroc	—	17 2	—	520	+ 17 2	+ 520
Palestine	—	6 2	—	25	+ 6 2	+ 25
Portugal	310	350	4.150	8.000	+ 40	+ 3.850
Roumanie	88 (d)	324 4	1.417	10.438	+ 236 4	+ 9.041
Suisse	24	13 4	448 3	1.100	— 10 6	+ 651 7
Tchécoslovaquie ..	—	21	—	570	+ 21	+ 570
Tunisie	17	45	346	1.688	+ 28	+ 1.342
Union Sud-Afric...	14	27	341	1.206	+ 13	+ 865
U. R. S. S.....	270	260	2.310	4.700	— 10	+ 2.390
Uruguay	6	14 9	156 3	357	+ 8 9	+ 200 7
Yougoslavie	33 (e)	207	279	3.418	+ 174	+ 3.139
TOTAUX.....	8.949 8	9.623 4	142.183 9	217.994	673 6	75.810 1

(a) Ce tableau a été composé par l'auteur avec les éléments contenus dans les éditions successives de l'Annuaire international du vin de 1929 à 1937.

(b) Superficie en milliers d'hectares, production en milliers d'hectolitres.

(c) Superficie comprenant la culture intercalaire. (L'Annuaire international du vin 1937 donne le chiffre de 977.000 hectares, non compris la culture intercalaire.)

(d) Chiffre ne comprenant que la production de l'ancien royaume de Roumanie.

(e) Chiffre ne comprenant que la production de l'ancien royaume de Serbie.

5° La production mondiale est passée de 140 millions d'hectolitres environ en 1913 à 217.994.000 en 1935.

Il y a donc, d'une manière générale, surproduction, la consommation ne s'étant pas accrue proportionnellement. Cette surproduction est la cause de la crise mondiale.

En présence de ce fait, il faut se demander pourquoi certains pays non producteurs se sont mis à planter de la vigne, et continuent même à le faire actuellement.

Les uns, comme l'Algérie, ont profité du trouble causé en France par l'invasion phylloxérique pour constituer leur vignoble et le développer considérablement. Cette extension fut d'ailleurs facilitée, en ce qui concerne l'Algérie, par un régime douanier favorable (franchise), par un certain nombre de concessions gratuites de terrain, par une main-d'œuvre extrêmement bon marché qui mettait les frais d'établissement de 1 hectare de vigne, en 1909, à 3.000 francs, contre 10.000 francs en France, par des exonérations fiscales nombreuses... Si bien que de 1 million d'hectolitres en 1878, la production de l'Algérie passait à 5 millions en 1898, 8.810.000 en 1911, 13.500.000 en 1930 et 18.910.047 en 1935. Simultanément, la superficie cultivée passait de 167.000 hectares en 1901 à 174.000 en 1913, 206.000 en 1919 et 399.515 en 1935. La progression est donc constante.

Résultat : l'Algérie, qui était un gros client de la France (234.400 hectolitres) et de l'étranger (69.200) en 1885, est devenue à son tour fournisseur, limitant ses importations de France à 24.700 hectolitres, et de l'étranger à 900 hectolitres en 1935, et exportant par contre 11.830.400 hectolitres en France et 132.000 hectolitres à l'étranger au cours de la même année. (*Annuaire international du Vin*, 1937.)

D'autres, comme les Etats-Unis, ont obéi à un mobile différent. Peuple jeune et manquant de traditions agricoles, ils sont venus tard à la culture généralisée de la vigne; mais, dès qu'ils ont senti la possibilité pour eux de se passer en grande partie de l'étranger, ils ont déve-

loppé leurs plantations dans des terres et des climats admirablement propres à cette culture, notamment en Californie.

C'est ainsi que de 45.915.000 de gallons⁽¹⁾ en 1914, la production du vin est passée, aux Etats-Unis, en 1935, à 163.222.000 gallons, malgré la levée récente de la prohibition (5 décembre 1933). Pourtant, la consommation du vin, si elle est en progrès par rapport à 1914, ne représente encore, en 1935, que 6 p. 100 de la valeur totale des boissons alcooliques produites dans ce pays. Cette valeur totale étant de 610.160.000 dollars, la part de la bière ressort à 69 p. 100, et celle des boissons distillées à 25 p. 100⁽²⁾. Il semble donc, à première vue, que les Etats-Unis offrent encore un large champ d'action à notre propagande.

Enfin, la Grande Guerre est la cause de l'évolution constatée pour la grosse majorité des pays nouveaux producteurs. (D'après l'*Annuaire international du Vin* de 1937, ces derniers étaient au nombre de 11, en 1923, par rapport à 1913. Ce sont : l'Albanie, la Bolivie, le Brésil, Chypre, le Japon, Malte, le Maroc, la Palestine, le Pérou, la Syrie et le Liban, la Tchécoslovaquie. Dans ce nombre figurent, il est vrai, la Tchécoslovaquie, la Syrie et la Palestine, qui n'étaient pas des pays indépendants en 1914.)

Ainsi que M. Nogaro l'a remarquablement mis en lumière dans son ouvrage *Les prix agricoles mondiaux et la crise*⁽³⁾, la surproduction, cause de la crise récente, résulte, pour les grands marchés agricoles mondiaux, blé, viande, sucre, bois, du processus suivant :

« 1° Développement de la production dans les pays neufs tandis que l'Europe se battait.

(1) Le gallon vaut 4 l. 1/2. 45.915.000 gallons = 2 millions d'hectolitres environ; 163.222.000 gallons = 7 millions d'hectolitres.

(2) *L'Amérique du Nord*, New-York, mai-juin 1937 (revue éditée par la Chambre de commerce française à New-York).

(3) 1 volume, Librairie générale de droit et de jurisprudence, Paris, 1936.

» 2° Reconstitution de la production européenne et double emploi, par conséquent, entre cette production reconstituée et la production agricole des pays neufs.

» 3° Développement de la production européenne, bien au-delà même du niveau d'avant-guerre, et, ainsi, surproduction accrue, malgré la réduction opérée dans la production des pays neufs, les pays importateurs l'emportant ici, sur les pays exportateurs. »

Il y a donc eu, dans beaucoup de cas, « surproduction due à la guerre, soit qu'elle ait donné lieu à de doubles emplois dans la production, soit que la hausse énorme des prix provoquée par la rareté des produits à la fin des hostilités ait stimulé la production bien au-delà des besoins durables » (4).

Ces considérations, quelque peu modifiées, s'adaptent aux conditions spéciales du marché viticole.

Pendant la guerre, les statistiques nous montrent que les superficies cultivées en Europe sont restées sensiblement les mêmes. Cela tient d'abord à ce qu'une plantation, si elle est longue à établir et à entrer en production, peut se maintenir tant bien que mal pendant quelque temps avec moins de soins que d'habitude, quitte à souffrir par la suite de cette négligence, et aussi à ce que les principaux vignobles européens se trouvaient éloignés du théâtre des hostilités. Mais, par contre, les rendements ont considérablement baissé. C'est ainsi que la moyenne des quatre années de guerre, 1915 à 1918 inclus (nous ne tenons pas compte de la récolte de 1914 qui était presque faite au début de la guerre), s'établit pour la France à

(4) La hausse des prix à laquelle fait allusion M. Nogaro pour les grands marchés agricoles s'est également manifestée dans le domaine viticole. C'est ainsi qu'en 1914-1915, le prix moyen de 1 hectolitre de vin rouge de 9 degrés, pris à la propriété, en France, était de 15 fr. 92. Il est passé à 53 fr. 75 en 1915-1916, pour atteindre 94 fr. 66 en 1917-1918 (*Annuaire international du Vin*, 1930, p. 57).

34.941.000 hectolitres, chiffre inférieur à celui de la consommation normale, qui était de 45.500.000 hectolitres en 1900-1912.

Le vignoble européen, n'ayant pas été détruit, n'a donc pas eu à être reconstitué (nous savons même que certains pays ont diminué leur superficie plantée), mais grâce aux soins prodigués à la vigne et aux méthodes modernes de culture et de vinification, les rendements à l'hectare se sont accrus, et le résultat final est resté le même que pour les autres grands marchés mondiaux : surproduction par rapport à 1914, provoquant la sursaturation du marché.

Malheureusement, cette augmentation de la production en Europe n'a pas été compensée par une diminution correspondante dans les pays d'outre-mer, comme le fait s'est produit pour le blé et les autres grands marchés. Bien au contraire, les pays neufs, stimulés encore par les principes d'autarchie économique, se sont vite rendu compte des possibilités de leurs terres et de leurs climats et ont augmenté régulièrement leurs plantations, venant concurrencer les vieux pays jusque sur leur propre sol.

Ainsi, pour ne citer qu'un pays voisin, le Maroc a vu croître son vignoble de 10.000 hectares en mai 1930 à 24.000 hectares (y compris les vignes non encore en production) en mai 1935. La production, qui était de 40.000 hectolitres en 1922, est passée à 520.000 hectolitres en 1935. Or, dès 1931, la superficie plantée en vigne atteignait 12.500 hectares, chiffre jugé plus que suffisant pour assurer l'approvisionnement du marché local; pourtant, les plantations ont continué jusqu'au chiffre de 24.000 hectares, dépassant donc considérablement les possibilités du marché marocain. La conséquence ne s'est pas fait attendre, et les cours sont tombés de 164 francs l'hectolitre en 1927, chiffre rémunérateur, à 76 francs en 1934, chiffre nettement insuffisant⁽⁵⁾.

(5) Perotin, *La question viticole au Maroc*, thèse Bordeaux, 1936.

En outre, la surproduction est, en certains cas, aggravée par la restriction des importations. C'est ainsi que l'Allemagne importait 1.166.400 hectolitres en 1913, et seulement 792.300 hectolitres en 1936. La part de la Gironde dans ce total était de 109.871 hectolitres en 1913 contre 8.392 en 1936 (après s'être élevée à 244.542 hectolitres pour les seuls vins en fûts en 1912). Il nous faut aussi noter que les fournisseurs de l'Allemagne ne sont plus les mêmes en 1936 qu'en 1913. Voici quels étaient, par ordre d'importance, les fournisseurs de 1913 : Espagne, France (362.600 hl.), Grèce, Italie, Portugal, Luxembourg, Hongrie, Algérie, Chili, et voici le classement tel qu'il s'établit en 1936 : Italie, Espagne, Grèce, Hongrie, Portugal, Chili, France (22.000 hl.), Yougoslavie, U.R.S.S. Notre pays est donc tombé du deuxième rang en 1913 au septième rang en 1936.

Pendant quelques années d'après guerre, la soif de jouissances, la facilité des affaires et l'obligation de remettre en état les vieux vignobles un peu négligés pendant quatre ans, ont créé une ère de prospérité factice permettant l'écoulement de la production mondiale, mais, la crise survenant, la viticulture a suivi le mouvement général et la surproduction s'est traduite par la mévente et l'avilissement des cours.

Les viticulteurs sont aujourd'hui à la merci d'une année un peu trop abondante qui accentuera le déficit existant déjà entre la production et la consommation et rabaissera les prix à un niveau encore plus bas qu'à l'heure actuelle, s'il est possible.

La situation de la France est-elle semblable à celle des autres nations viticoles ? Est-elle éprouvée par une crise de même nature que celles-ci ? Questions importantes pour discriminer les remèdes susceptibles d'efficacité.

Il faut, pour y répondre, se faire une idée très nette de la variété des vins produits par notre pays.

Dans sa majorité, la production française est composée de vins courants. Ces vins proviennent principalement du Midi, et la crise dont ils sont victimes est bien une conséquence de la surproduction locale, qui remonte loin en arrière, puisque déjà, après la crise phylloxérique, les cultures de céréales, de légumineuses, d'arbres fruitiers, d'oliviers, jadis fort importantes dans ces régions, commençaient à faire place à la vigne qui rapportait alors beaucoup (6), la concurrence étrangère n'existant pas encore; mais surtout une conséquence de la conjugaison de cette surproduction (augmentée après la guerre par des rendements plus élevés), avec la concurrence des pays neufs, et notamment de l'Algérie.

Ces derniers sont favorisés à différents points de vue par rapport à notre pays. En effet, leurs vignobles ont été constitués récemment d'après des principes et une technique modernes, les rendements obtenus sont élevés grâce à la jeunesse des vignes, à un sol et à un climat favorables, ainsi qu'aux apports d'engrais ou même à l'irrigation, enfin les frais de culture et de main-d'œuvre sont considérablement moins élevés que chez nous. Bref, à qualité égale, certains pays peuvent fournir de bons vins de table ordinaires, ou des vins de coupages, à un prix net inférieur à celui que nos viticulteurs peuvent consentir. La marge de bénéfice est chez nous plus restreinte qu'ailleurs. C'est, semble-t-il, une des raisons pour lesquelles la culture a rétrogradé dans les vieux pays producteurs.

Le tableau ci-après montre bien le terrain gagné par la concurrence étrangère en France, parallèlement à la diminution de nos exportations : en 1865, nous impor-

(6) La culture de la vigne étant alors rémunératrice, on la généralisa dans ces régions et le prix de 1 hectare de vigne augmenta, malgré le mildew, de 50 p. 100 dans le Gard et de 100 p. 100 dans l'Hérault, entre 1882 et 1892. Dans le même temps, la valeur de la vigne n'augmentait que de 21 p. 100 en Gironde. (Lafforgue, *Les principales crises et leurs caractéristiques*).

tions 0,145 p. 100, et nous exportons 4,15 p. 100 de notre production totale; la proportion est maintenant renversée, puisque, en 1936, nous avons importé 17,29 p. 100 et exporté 0,98 p. 100 seulement.

Proportion des exportations et des importations
par rapport à la production totale française de 1865 à 1936 (a).

ANNÉES.	PRODUC- TION (b)	EXPORTA- TIONS (b)	IMPORTA- TIONS (b)	POURCEN- TAGE des exportations (c)	POURCEN- TAGE des importations (c)
1865.....	68.942.931	2.868.398	99.621	4,15	0,145
1900.....	67.353.000	1.905.000	5.217.000	2,82	7,74
1936.....	73.037.000	719.600	12.626.500	0,98	17,29

(a) Pour la métropole seulement.
(b) En hectolitres.
(c) Par rapport à la production totale française.

NOTA. — Ce tableau a été établi au moyen de chiffres tirés de plusieurs éditions de l'*Annuaire international du vin*. Les pourcentages ont été calculés par l'auteur.

Peut-être nous fera-t-on observer que les chiffres de 1936 comprennent presque uniquement des vins algériens à la rubrique « importations » (11.510.500 hectolitres sur 12.626.500), et qu'il est impossible de considérer l'Algérie comme un pays étranger. Certes, mais il n'en est pas moins vrai que ces quantités de vins viennent s'ajouter à la production métropolitaine, et qu'avant leur arrivée notre pays se suffisait largement à lui-même, sans le secours de vins étrangers. Nous n'avons pas l'intention de traiter ici le délicat problème des rapports viticoles franco-algériens, et nous laissons à d'autres, plus qualifiés, le soin de le faire, mais nous ne pouvons nous empêcher de constater, en toute équité, que l'importation des vins algériens est une des causes du marasme actuel, tout au moins pour les vins ordinaires. Ce fait nous paraît indiscutable pour toute personne de bonne foi.

La France ne produit cependant pas que des vins ordinaires. Ses vins fins : Bordeaux, Bourgogne, Champagne,

Alsace, Anjou, sont réputés dans le monde entier, et ce sont eux qui constituaient jadis une part importante de nos exportations. Devant la chute vertigineuse de ces dernières, il est permis de se demander si la crise n'est pas plus sévère pour les régions de vins fins que pour les régions de vins ordinaires.

Il ne peut s'agir ici de surproduction, mais plutôt de sous-consommation et de mévente, car l'aire de production des vins fins, étroitement limitée à un terroir particulier, est restée sans changement, les rendements n'ont pas augmenté de façon très sensible, et enfin la concurrence étrangère n'a pas pu loyalement s'exercer en ce domaine.

C'est d'ailleurs ce que nous allons voir maintenant en étudiant une de ces régions de vins fins, la Gironde, plus spécialement touchée par la crise que les autres.

CHAPITRE II

LES CAUSES DE LA CRISE EN GIRONDE

La Gironde produit, nous l'avons vu, des vins fins et des vins ordinaires.

Nous appellerons vins ordinaires ceux dont la mise en consommation peut s'effectuer l'année suivant leur récolte, et qui ne justifient pas les soins exigés par les vins fins, que nous définirons ainsi : Les vins fins sont non seulement ceux qui, par suite de leur nature, de leur mode de production, de leur origine, constituent les vins de crus classés, mais aussi ceux dont la mise en vente, ou plutôt la mise à la consommation, exige, pour qu'ils soient susceptibles d'acquérir toutes leurs qualités, un séjour en bouteilles plus ou moins prolongé, après trois ans au moins de séjour et de soins en barriques (1).

Il est certain que les vins, même qualifiés ordinaires, ont, pour une grande partie, mais pour une partie seulement, leurs qualités propres qui les différencient avantageusement des vins d'autres provenances. Il est non moins certain que leur production a sensiblement progressé, ainsi que nous allons le voir, et que cet excédent pèse lourdement sur le marché des vins susceptibles de

(1) D'après H. Lafforgue, *Les différentes crises et leurs caractéristiques*.

bénéficier légitimement de l'appellation Bordeaux ou de toute autre désignation traditionnelle.

La crise actuelle, qui atteint la viticulture girondine tout entière, ne sévit cependant pas de façon aussi rigoureuse sur les vins ordinaires que sur les vins fins : cela tient à ce que ces derniers ont un coût de production très élevé pour un rendement relativement faible. De plus, les vins fins, produits de luxe, sont nécessairement plus gravement atteints par la crise que les vins ordinaires, de consommation beaucoup plus générale.

Quoi qu'il en soit, la situation présente n'est pas un fait sans précédent dans l'histoire girondine, puisque déjà la reconstitution du vignoble après l'invasion phylloxérique et la crise de 1904 obligèrent la majorité des propriétaires, surtout ceux qui vivaient uniquement de leurs récoltes, à contracter des emprunts hypothécaires, consacrant ainsi leur épuisement économique. A la veille de la guerre, la situation était peu encourageante.

La fin des hostilités n'apporta aucune amélioration sensible, et M. Lafforgue, ancien Directeur des Services agricoles de la Gironde, pouvait écrire en 1922 : « Il est malheureusement indéniable que, depuis bientôt deux ans, les viticulteurs girondins ont à supporter une crise fort grave en ce qui concerne la vente de leurs produits. Au lieu de réaliser, comme on le leur reproche communément, des bénéfices soi-disant scandaleux, qui leur vaudraient tous les ans une fortune, leur budget se solde plutôt par des pertes sensibles...

» Ces temps derniers, les cours ont bien accusé une reprise marquée (2), mais cette amélioration n'est vraiment intéressante que pour les vins de consommation courante. Pour les autres, elle est franchement insuffisante, et c'est

(2) De 62 fr. 42 en 1920-1921, l'hectolitre de vin rouge de 9 degrés était passé à 93 fr. 33 en 1921-1922 (*Annuaire international du Vin*, 1932, p. 56).

encore un déficit qu'il faut enregistrer en fin de campagne. » (3).

Quelques bonnes années, s'échelonnant entre 1923 et 1930, permirent aux vignerons de réaliser des bénéfices intéressants. Ils en profitèrent pour payer leurs dettes et s'équiper de façon moderne. Mais cette période de prospérité fut de trop courte durée pour leur permettre de reconstituer les réserves indispensables en agriculture et nombreux sont ceux que la crise actuelle a trouvés insuffisamment armés.

Aujourd'hui, les termes employés en 1922 par M. Lafforgue restent d'actualité, tant pour les vins fins que pour les vins ordinaires.

Ces derniers, moins atteints que les vins fins, sont pourtant dans une situation peu enviable. C'est par eux que nous commencerons notre étude de la crise viticole girondine.

SECTION PREMIERE

Causes applicables aux vins ordinaires.

I. — Nous savons que la principale cause de la crise viticole mondiale, et même française, est la surproduction.

Peut-on adresser à la Gironde le reproche d'être surproductrice ? Nous ne le croyons pas.

En effet, la superficie cultivée a considérablement diminué en Gironde depuis 1875, date à laquelle on pouvait compter 180.000 hectares de vignes environ. (Rappelons que la superficie plantée oscille actuellement entre 125.000 et 130.000 hectares.) Il est vrai que les rendements ont augmenté, ainsi que le tableau ci-contre permet de s'en rendre compte.

(3) Lafforgue, *Les différentes crises et leurs caractéristiques.*

Production des vins en Gironde.

Périodes	Quantités récoltées (en hectolitres)	Observations
1840 à 1849	1.648.800	Oïdium.
1850 à 1859	1.132.900	Oïdium enrayé.
1860 à 1869	2.558.000	Phylloxéra.
1870 à 1875	2.926.100	Mildew.
1876 à 1885	1.773.600	Reconstitution
1886 à 1895	2.230.300	terminée.
1896 à 1905	3.438.400	
1906 à 1911	3.472.300	
1912 à 1917	3.366.900	
1918 à 1922	4.976.000	
1923 à 1927	4.620.000	
1928 à 1932	4.200.000	
1933 à 1936	4.446.083	
1937	3.350.000	

Il faut cependant faire quelques réserves sur la valeur réelle de cette augmentation, car les indications de récoltes ont été longtemps grossies ou diminuées, suivant les intérêts du moment. La pratique des acquits fictifs, en usage seulement depuis la création des appellations d'origine, a pu, elle aussi, contribuer à grossir les chiffres les plus récents. L'augmentation est, malgré tout, certaine, bien que les chiffres anciens ne comprennent pas les vins destinés à la distillation (nous savons que l'Entre-deux-Mers distillait beaucoup autrefois).

L'accroissement de la production est dû à l'augmentation des rendements à l'hectare, mais cette augmentation n'est pas la conséquence, comme le soutiennent certains, de plantations faites dans des terrains particulièrement fertiles. Elle provient surtout du greffage, des nouvelles méthodes de cultures, de la sélection des greffons, de la suppression des cépages à production trop incertaine... Cette augmentation est donc une simple conséquence du progrès, et il serait injuste de vouloir empêcher nos viticulteurs de conserver la totalité de leurs vignes

(celles complantées en cépages à très grand rendement ne pouvant, en aucun cas, donner droit à l'appellation « Bordeaux »), puisque la superficie cultivée a diminué de 50.000 hectares environ depuis 1875.

On pourrait dire qu'il y a surproduction en ce sens que, depuis les lois sur les appellations d'origine, les vins de l'Entre-deux-Mers, autrefois distillés pour la plus grande partie, ce qui avait l'avantage de fournir d'excellentes eaux-de-vie et de diminuer de façon sensible le total des vins offerts à la consommation sous le nom de « Bordeaux », sont aujourd'hui vendus sous cette appellation, ce qui abaisse la qualité moyenne de ces derniers. Ce fait nous montre quelles peuvent être les conséquences d'une réglementation inopportune.

La Gironde ne saurait donc, selon nous, être taxée de surproduction, au sens propre du mot. Pourtant elle en subit les conséquences, tout au moins en ce qui concerne ses vins ordinaires. Ceux-ci, malgré leurs caractéristiques évidemment supérieures à celles des vins du Midi ou de l'Algérie, sont sérieusement concurrencés par ces derniers qui, en raison de leur coût de production moins élevé et de leurs rendements très supérieurs, peuvent être vendus, en Gironde même, à un prix inférieur aux vins locaux similaires.

Le coût de production est, en effet, plus élevé chez nous que presque partout ailleurs. Quelques chiffres le démontreront.

Une enquête, faite en 1932 auprès des directeurs des services agricoles, a permis d'établir le coût moyen de culture de 1 hectare de vigne dans chacun des 61 départements producteurs. Il ressort de cette enquête que la Gironde arrive au cinquième rang, avec 8.500 francs, après le Bas-Rhin (17.700), l'Aisne (12.400), le Haut-Rhin (10.200), l'Yonne (10.100), alors que les départements du Midi ne dépassent guère 6.000 francs et descendent même au-dessous de ce taux.

Il s'agit là de moyennes. Dans la réalité, certains vignobles girondins n'atteignent pas le prix de 8.500 francs à l'hectare, et, à l'opposé, les grands crus ont un prix de revient considérablement plus élevé, ainsi que nous le verrons à la section suivante.

Enfin les rendements girondins étant généralement inférieurs du tiers ou de moitié à ceux des vignobles du midi et de l'Algérie, cela même pour les vins ordinaires, il apparaît clairement que la concurrence de ces vignobles favorisés est insoutenable pour notre département. Cette concurrence a nécessairement provoqué la baisse et le nivellement des cours par le bas, rendant tous bénéfices impossibles à nos producteurs.

La crise des vins ordinaires de la Gironde nous semble donc être essentiellement provoquée par la concurrence redoutable des régions grosses productrices à coût de production réduit.

II. — Le prix de vente des vins courants à la production est bas, mais il n'en est pas de même à la consommation.

C'est ainsi que M. Brault pouvait écrire, dans son ouvrage *Le problème du vin* : « A Nîmes, pays viticole, tel hôtel-restaurant fait payer 5 francs la bouteille de 80 centilitres d'un vin acheté 150 francs l'hectolitre. Le prix des bouchons et la mise en bouteilles se paient donc 475 francs ! » Cet exemple n'est malheureusement pas isolé, et il est compréhensible que, devant les prix demandés, le consommateur moyen se restreigne au moment précis où il lui faudrait boire plus que jamais. La faute n'est ici ni au producteur, ni au consommateur, mais aux intermédiaires qui abusent de leur situation pour faire de rapides fortunes, ainsi qu'en témoigne péremptoirement le nombre croissant chaque jour des débits de boissons. Très nombreux sont les tenanciers de ces établisse-

ments qui se retirent de bonne heure après fortune faite; il faut bien croire qu'une aisance si vite gagnée l'a été aux dépens de quelqu'un.

III. — Aux deux causes que nous venons de signaler joignons l'élévation des droits, trop souvent disproportionnés à la valeur des vins courants. Ceux-ci valaient récemment 800 à 1.000 francs le tonneau. Or, les droits de circulation s'élèvent à 234 francs par tonneau, soit environ le quart du prix de vente. Il n'est pas douteux que, si une telle élévation du montant des impôts est fâcheuse pour les vins fins, elle est manifestement exorbitante pour les vins ordinaires dont la valeur spécifique est beaucoup moins élevée.

En temps de crise, un taux semblable, s'ajoutant aux charges déjà lourdes qui pèsent sur le vin, contribue donc à rebuter le consommateur, sans aucun profit pour le producteur.

IV. — Notons encore, avant de terminer, que la fraude intervient également en la matière tout comme pour les vins fins. Ainsi que nous le verrons plus loin, la fraude en matière de vins fins est surtout une fraude par substitution (France), ou par fausse appellation (étranger). Ici elle présente un caractère différent et réside dans le mouillage du vin, ou encore dans la fabrication pure et simple d'un produit qui, mélangé avec un authentique jus de raisin, sera baptisé vin.

Ces altérations, en augmentant le volume et en abaissant la qualité de la marchandise, provoquent elles aussi un préjudice certain au vin.

En résumé, les causes principales de la crise des vins ordinaires en Gironde nous paraissent être les suivantes :

1° La surproduction française;

2° La concurrence des vins du Midi et de l'Algérie qui entraînent une vente à un cours insuffisant pour être rémunérateur;

3° Le découragement et la restriction d'une partie de la consommation provoqués :

a) par les exigences de certains intermédiaires;

b) par l'incidence des droits disproportionnés au prix du vin (surtout pendant ces dernières années);

4° Enfin la fraude venant augmenter le volume du vin tout en constituant une contre-propagande pour lui.

SECTION II

Causes plus spéciales aux vins fins.

Nous ne cacherons pas que si la crise des vins ordinaires nous émeut, celle des « vins fins » retiendra bien davantage notre attention et notre sollicitude.

C'est en effet grâce à eux et aux grands crus de notre Gironde que la réputation des vins de Bordeaux a pu s'établir de par le monde, et que la couronne viticole de la France s'est enrichie de son plus beau fleuron.

Hélas ! si nos grands vins sont restés ce qu'ils étaient jadis, si leur qualité est toujours aussi prestigieuse, ils n'en sont pourtant pas moins terriblement atteints par une crise poussée au paroxysme en Gironde.

La crise de mévente, et nous entendons ici par mévente le fait de ne pas vendre ou de vendre à un cours inférieur, procède, en ce qui concerne les vins fins, de causes complexes. Elle n'a pas été atténuée par la légère reprise accusée par les cours des vins ordinaires, car cette amélioration ne joue pas pour les très grands vins, et reste très insuffisante pour des vins tels que ceux de la rive droite,

qui ne se vendent pas plus cher, au degré, que les vins de l'Entre-deux-Mers.

Signalons ici la tendance actuelle du commerce à acheter les vins au degré. Cette pratique désastreuse ne s'applique pas aux très grands vins et aux vins de crus classés, mais le commerce l'impose à la faveur des difficultés actuelles, pour des vins qui, normalement, pourraient prétendre à plus d'égards (grands vins blancs et rouges de la rive droite). La vente au degré est une hérésie, puisque, basée exclusivement sur la force alcoolique du vin, elle ne tient compte ni de ses qualités de finesse et de bouquet propres, ni de son origine, ni de sa rareté.

Nous donnerons une idée de la détresse des producteurs de vins fins en citant quelques chiffres qu'un propriétaire connu de Loupiac a bien voulu nous communiquer.

Ce propriétaire a vendu la moyenne de ses récoltes de dix années (1923-1933) un prix annuel de 3.800 francs le tonneau nu. Ce prix est normal, mais il a été payé pour la dernière fois en 1934 pour la récolte de 1933. Les récoltes de 1932 (12 degrés) et de 1935 (13 degrés) ont pu être vendues dans le courant de 1936 au prix de 90 et 100 francs le degré-tonneau, c'est-à-dire aux mêmes prix et conditions que les vins les plus ordinaires de l'Entre-deux-Mers, dont le coût de production est moindre, pour un rendement plus élevé.

Nous disions que ces derniers se vendent actuellement 140 à 150 francs le degré-tonneau; ce sont les offres que l'on fait pour la récolte 1934, d'excellente qualité et qui a vieilli au compte du producteur.

Au dire de nombreux viticulteurs, il est plus avantageux de produire des vins d'hybrides ou même de noah que des vins de cépages nobles: les rendements sont doubles et les ventes se font au même prix, puisqu'on ne tient compte que du degré.

Comment veut-on que, même au cours de 100 francs le degré-tonneau, un propriétaire des Premières Côtes ait pu rentrer dans ses débours ? La moyenne de production étant de 25 à 30 hectolitres à l'hectare environ, soit 3 tonneaux en chiffres ronds, et la teneur alcoolique du vin de 13 degrés, la recette brute ressort à

$$13 \times 100 \times 3 = 3.900 \text{ francs.}$$

Or, les statistiques officielles nous l'apprennent, le coût moyen des frais de culture d'un hectare est, en Gironde, de 8.500 francs.

Nous croyons que le commerce ne devrait pas, à la faveur de la crise actuelle, imposer le même traitement aux vins des Premières Côtes, par exemple, qu'à ceux de l'Entre-deux-Mers. Ou bien il ne restera plus aux propriétaires que deux solutions : abandonner la culture ou arracher leurs vignes, pour le plus grand plaisir de nos concurrents étrangers, qui pourront achever ainsi de se substituer à nous sur les différents marchés mondiaux.

La vente au degré contre quoi nous nous élevons n'est qu'une conséquence de la crise, mais nous ne croyons pas qu'elle l'ait provoquée. Il y aurait pourtant lieu de la supprimer et de rétablir dans l'échelle des prix la hiérarchie qui existe dans les qualités. On ne saurait, en effet, nier la différence de classe séparant un vin honnête d'Entre-deux-Mers d'un vin de Premières Côtes.

Pour cela il faudrait revaloriser les vins fins et pour les revaloriser connaître les causes profondes de la crise qui les frappe. Ces causes sont complexes. Nous distinguerons parmi elles :

§ 1. — La crise économique.

Il nous faut tout d'abord signaler les difficultés générales de l'heure. Depuis quelques années, la France est atteinte par la crise mondiale. Elle l'a été avec quelque

retard par rapport aux autres nations, mais elle s'en relève difficilement par suite de difficultés, non seulement d'ordre économique, mais aussi d'ordre social et politique. La politique sociale actuelle a accru le pouvoir d'achat des classes populaires, mais a diminué considérablement celui des classes dites « moyennes ». Or, ce ne sont pas les classes populaires qui boiront nos vins fins. il est inutile de se bercer d'illusions à ce sujet. Nos vins étaient autrefois consommés par une clientèle d'amateurs et de gourmets qui se recrutait dans la bourgeoisie. Cette classe tend à s'amoinrir, ses ressources se sont amenuisées : nous en supportons les conséquences.

§ 2. — L'évolution des mœurs.

La crise a donc diminué les ressources des consommateurs habituels de vins fins; mais nous ne devons pas omettre de signaler le changement qui s'est produit, depuis la guerre surtout, dans la mentalité de nos contemporains.

Leur goût a évolué, d'autres habitudes ont été prises, qui ont supplanté peu à peu le besoin qu'avait autrefois le Français de posséder une bonne cave et d'y descendre souvent pour en remonter quelques vénérables bouteilles, religieusement dégustées. Hélas ! la race des connaisseurs se perd et les jeunes générations délaissent plus ou moins les satisfactions gastronomiques pour mieux s'adonner aux joies des sports ou des voyages.

Nous ne critiquerons pas la tendance moderne; elle contribuera peut-être à diminuer le nombre des gouteux, mais elle ne va pas sans porter atteinte à la vente des vins fins. Les sports, les voyages, le ski, les plages, coûtent cher, et l'argent que l'on y dépense est autant de perdu pour d'autres acquisitions. Le vin, ne paraissant plus aussi indispensable que jadis, est souvent victime des habitudes nouvelles.

De plus, la diffusion du chauffage central, nuisant à l'établissement d'une cave propre à la bonne conservation des vins, est venue ajouter son influence aux autres attraits de la vie moderne.

Signalons encore les méthodes adoptées à Paris et dans les grandes villes par certaines maisons d'alimentation : il suffit de leur donner un coup de téléphone pour leur commander à la fois un repas et les vins appropriés. Le sommelier de ces maisons étant généralement compétent sur la nature des vins devant être servis sur les différents mets, cela simplifie encore la tâche du maître de maison. Enfin, les vins qui n'ont pas été consommés au cours du repas peuvent être repris par le fournisseur. Dans ces conditions, on comprendra aisément que la nécessité d'une cave bien assortie se fasse moins sentir et reste de plus en plus l'apanage des grosses fortunes dont le nombre ne cesse de décroître.

§ 3. — La fraude.

Peut-être aussi cette évolution du goût public a-t-elle été quelque peu accélérée par le sentiment que le consommateur trouve trop fréquemment dans le commerce un produit de mauvaise qualité sous l'étiquette d'un vin de grande classe.

Ici, plus que pour les vins ordinaires, la fraude sévit sur une grande échelle... « Ce n'est pas, écrit M. Brault dans son ouvrage intitulé *Le problème du vin*, le mouillage qui est à craindre, c'est tout simplement la substitution de mauvais vin à ceux des grands crus... »

Cette substitution, qui peut porter sur des quantités importantes, s'opère grâce à un trafic d'acquits dont nous allons dire quelques mots. Les propriétaires désirant frauder font une déclaration de récolte beaucoup plus importante qu'ils ne le devraient en réalité : ont-ils récolté

50 barriques, ils en déclareront par exemple 75. Dès lors, ils auront le droit de demander à la Régie des acquits jusqu'à concurrence de ces 75 barriques : la porte est désormais ouverte à la fraude, qui se pratique de la manière suivante : Un négociant achète à ce propriétaire la totalité de sa récolte; celui-ci prendra un acquit pour 75 barriques, et cela permettra au négociant dont les livres porteront officiellement réception de 75 barriques de vendre par la suite, sous une appellation d'origine célèbre (ce trafic n'ayant d'utilité que dans ces régions), un ensemble composé de 50 barriques de vin authentique et de 25 barriques d'un vin ordinaire acheté à bas prix. Le bénéfice de l'opération est évident pour les deux fraudeurs : le propriétaire touche une indemnité pour récompenser sa complaisance et le négociant peut vendre à un prix élevé un produit qui lui coûte relativement bon marché. Seule l'honnêteté peut avoir à souffrir de cette petite combinaison.

Grâce à de tels procédés, il n'est pas rare d'acheter fort cher un mauvais vin élégamment mis en bouteilles. C'est ainsi qu'un de nos amis, ayant, au cours de l'été dernier, eu besoin d'acheter une bouteille de vin à Pau, acquit, moyennant 15 francs, un produit étiqueté « Sauternes, 1929 », sans autre indication de provenance, produit ne correspondant en rien à un véritable vin de Sauternes.

Que peut penser un acheteur en présence d'un tel breuvage présenté sous un grand nom ? Il perdra toute confiance et s'abstiendra désormais : les honnêtes gens porteront le poids des fautes commises par quelques individus dépourvus de toute conscience.

Nous ne chercherons pas à découvrir les coupables, ce n'est pas l'objet de cette étude, mais nous déplorons vivement que des mesures énergiques ne soient pas prises dans le but d'empêcher la possibilité d'agissements semblables à ceux que nous signalons. Un contrôle rigoureux des

déclarations de récoltes par des visites dans les chais des récoltants au moment des vendanges permettrait cependant de fermer cette porte à la fraude. De plus, la découverte d'une fausse déclaration devrait attirer à son auteur une pénalité très sévère.

Rappelons, pour mémoire, le chiffre cité par M. le marquis de Lur-Saluces comme représentant le total approximatif de la production authentique annuelle du vin de Sauternes : 20.000 hectolitres, soit environ 650.000 bouteilles. Ce chiffre est largement dépassé chaque année par la consommation mondiale. L'excédent ne peut donc provenir que de la fraude se manifestant sous des formes diverses. Or, si les propriétaires ont quelquefois pu prêter la main à des manœuvres déloyales telles que celles dont nous venons de parler, ils ne l'ont fait, le plus souvent, que poussés par la difficulté des conditions de vie actuelles, et sans se rendre un compte très exact des conséquences de leurs actes. Par contre, les commerçants coupables ne sauraient invoquer à leur profit l'excuse de l'ignorance : leur instruction et leur habitude des affaires ne leur permettraient pas de méconnaître la gravité et les suites de leur attitude.

De plus, s'il a pu arriver à certains viticulteurs de la Gironde de produire des vins inférieurs, ce n'est pas eux qui se sont chargés de les répandre au loin sous des noms illustres; ce n'est pas eux qui généralement vendent 15 francs une bouteille de « Sauternes », n'ayant aucun lien commun avec notre sol généreux; ce n'est pas eux qui vendent les vins d'hybrides ou de noah sous on ne sait trop quel nom, après avoir fait disparaître leur goût foxé par des procédés extra légaux... Le responsable de ces fraudes n'est même pas le commerce en général, mais « certain commerce », qui, lui, ne respecte aucune tradition et se soucie uniquement de gagner le plus possible d'argent, le plus rapidement possible, et par les moyens les mieux appropriés.

Nous voulons rendre ici hommage à l'honorable et vieux commerce bordelais. C'est lui qui, depuis des siècles, a su faire connaître et apprécier nos vins dans le monde entier. Cela prouve bien qu'il livrait des produits de classe, puisque la clientèle étrangère, plus difficile que la clientèle française au dire des personnes compétentes, a si bien pris goût à nos vins. C'est lui qui, aujourd'hui encore, malgré la crise mondiale et la raréfaction des exportations, maintient à l'étranger une coûteuse et importante représentation chargée de continuer à prospecter la clientèle pour conserver le contact avec elle, et pouvoir reprendre, à la première éclaircie du ciel international, le fructueux commerce de jadis.

Le haut commerce bordelais a trop d'intérêt à ce que la réputation des vins de la Gironde soit maintenue pour s'abaisser à frauder. Nous ajouterons que ses chefs, qui ont bien voulu nous communiquer d'utiles renseignements, ont conservé le sens de leurs responsabilités, et qu'ils tiennent trop à la réputation et à l'honorabilité de leur marque pour risquer de la compromettre par de tels agissements.

Mais, à côté du commerce honnête, il en existe un autre, qui ne craint pas de trafiquer et de livrer à la consommation ce que le consommateur appelle crûment « de la bistrouille ». C'est celui-là qu'il faut combattre et réduire à l'impuissance par une étroite surveillance.

§ 4. — Les prix trop élevés.

Il n'est pas niable que trop de mauvais vin est mis en vente et que cette invasion nuit gravement à la réputation et à la vente des vins de qualité, tant par la contre-propagande qui en résulte, que par l'attrait qu'exercent, sur l'esprit du client non averti, des prix inférieurs.

Nous voudrions placer ici quelques observations sur le prix de vente des vins et ses rapports avec la crise.

1° CHERTÉ RÉSULTANT DE LA NATURE DE LA CULTURE
ET DES FRAIS DIVERS D'EXPLOITATION.

Nous avons vu à la section précédente que le coût de production est relativement plus élevé en Gironde qu'ailleurs, puisqu'il atteint 8.500 francs à l'hectare. Pourtant, ce chiffre n'étant qu'une moyenne, il est certain que les grands vins occasionnent des frais plus considérables encore, pouvant même atteindre le double, ainsi que le fait peut être constaté au château Latour, en Médoc. Ce domaine a, en effet, chaque année 600.000 francs de frais généraux environ pour un vignoble de 40 hectares, ce qui fait ressortir le coût de production à 15.000 francs par hectare. Certains grands vignobles blancs, tels que le château Yquem, sont encore plus coûteux par suite des frais très élevés de vendange et de vinification.

Cependant, le coût de production du vin n'est pas le seul élément de sa cherté. Nos grands vins, une fois récoltés, ne peuvent être immédiatement livrés à la consommation, comme les vins ordinaires. Bien au contraire, il est indispensable d'assurer leur vieillissement en barrique pendant trois années au minimum, ce qui entraîne de lourds frais de garde, une « consommation » atteignant 27 p. 100 en trois ans ⁽¹⁾ et la nécessité d'immobiliser des fonds de roulement considérables. Signalons également que nos vins de Gironde sont défavorisés, sous le rapport du vieillissement, vis-à-vis des autres grands vins de France. Ce sont évidemment eux qui vieillissent le mieux

(1) D'après M. Descas, Président du Syndicat national du commerce en gros des vins, cidres, spiritueux et liqueurs de France, le vin coûte 51 p. 100 de sa valeur en trois ans : consommation (0,75 p. 100 par mois pendant trente-six mois), 27 p. 100; collages (à raison de 2 par an), 6 p. 100; intérêts du capital (à 6 p. 100 pendant trois ans), 18 p. 100. Soit en tout 51 p. 100, non compris les impôts, patentes, etc., à récupérer en plus du prix d'achat, du bénéfice, du courtage, des impôts, taxes, etc.

et acquièrent le maximum de qualité avec le temps, mais ce sont eux aussi qui doivent rester le plus longtemps en chai avant d'être livrés à la consommation. De ce fait résultent en partie les lourds frais de garde dont nous venons de parler. C'est ainsi qu'un vin rouge de Bordeaux n'est guère bon avant huit ans, et un vin blanc avant quatre ans. Inversement, les Bourgogne sont buvables à trois ans, l'Anjou à deux ans, etc.

2° LES HÔTELIERS MAJORENT LES PRIX DE FAÇON EXAGÉRÉE.

Mais ce n'est pas tellement la cherté initiale de nos vins qui en restreint la consommation : le prix payé au producteur, presque toujours très bas, est absolument disproportionné à celui que demande le restaurateur ou l'hôtelier. Celui-ci, tarifant souvent ses repas à un prix raisonnable, prétend se rattraper et faire l'essentiel de ses bénéfices sur les vins. Ce point de vue nous semble être une erreur funeste à la consommation qui s'accroîtrait certainement dans une large mesure si, à la certitude d'acquérir un vin de qualité, s'ajoutait pour le client l'assurance de n'être pas volé. Actuellement il n'est pas rare de voir le prix d'achat des vins en bouteilles multiplié par trois, ou même par quatre, sur les cartes des restaurants les plus modestes.

Cette disproportion joue surtout pour les vins fins. Certes, nous n'ignorons pas que les charges qui grèvent le vin sont nombreuses, que les frais de garde, d'entretien, de risque, ajoutés aux bénéfices normaux des intermédiaires, justifient une majoration que nous voudrions voir moins élevée par la réduction de ces charges (notamment par celle des impôts, taxes, tarifs de transports, etc.). « Mais, même en l'état actuel des choses, nous ne pouvons que trouver abusif le prix de 35 francs demandé au consommateur pour un vin payé 8 francs au producteur

quelques mois avant, et sans intermédiaire, comme il nous a été donné de le constater. » (2).

Et que dire des prix pratiqués à l'étranger ? On entre ici dans le domaine de l'invraisemblable.

« Chez le restaurateur, écrit M. Fernand Paillère, en Hollande, en Angleterre, en Allemagne, une bouteille de vin fin (nous ne disons pas un grand vin) se paie entre 60 et 100 francs.

» 10 francs à Bordeaux; 100 francs à l'étranger ? » (3).

Il nous faut cependant reconnaître que le restaurateur étranger n'est pas l'unique responsable d'un taux aussi prohibitif : le douanier peut revendiquer sa large part de responsabilité, et nous examinerons son cas au paragraphe 6 consacré au problème des exportations.

§ 5. — La multiplicité des appellations.

Avant d'en arriver à cette grave question des exportations, nous voudrions insister sur la diversité des marques ou appellations qui est, à nos yeux, une des causes les plus importantes de la crise.

Si nous calculons le nombre de crus officiellement classés et celui bien plus considérable encore des crus dits paysans, artisans, bourgeois, etc., dont les désignations sont offertes à l'acheteur, si nous songeons que chacune de ces désignations se présente souvent sous plusieurs millésimes de valeur et de nature très variables, si enfin nous ajoutons à ce total déjà impressionnant les marques particulières commerciales, les monopoles divers (4), les

(2) Lafforgue, *Les principales crises*, p. 13.

(3) *La lutte en Gironde pour l'amélioration des échanges entre les nations*, p. 48.

(4) Les négociants ne vendent pas uniquement des vins de châteaux, mais aussi de grands vins composés par eux au moyen de coupages savants : ces vins sont alors vendus sous une marque particulière à chaque négociant, Monopole, X..., Y..., etc.

désignations fantaisistes, faisant l'objet d'étiquettes alléchantes, on conçoit fort bien que le consommateur soit dans l'impossibilité absolue de s'y reconnaître, à moins qu'il ne soit de la partie.

Rarement il sera en mesure de retrouver le vin qui lui aura plu une première fois, parce que, trop souvent, la désignation fallacieuse de l'étiquette ne correspond pas, à beaucoup près, nous l'avons déjà vu, à la qualité qu'elle devrait annoncer. De plus, certains pays étrangers acceptent ouvertement que nos appellations propres s'appliquent à des produits d'une provenance toute différente, et c'est ainsi que l'on peut trouver de par le monde des Médoc, des Saint-Emilion du Cap ou d'Australie, des « Sauternes », « made in Palestine », etc.

Au restaurant, pour peu que la carte des vins soit un peu complète, ceux de Bordeaux occupent plusieurs grandes pages peuplées de « Clos », de « Châteaux », ou de « Domaines » plus ou moins inconnus, alors que les Bourgogne, les Champagne, les Anjou, se contentent d'une page ou même d'une demi-page ne comprenant que des noms désormais classiques, parmi lesquels le choix n'est pas un casse-tête. Il est compréhensible qu'un consommateur un peu hésitant « saute » les innombrables Bordeaux et leur préfère un Bourgogne, un Anjou, un Alsace ou un Champagne.

Si les viticulteurs girondins veulent récupérer leurs débouchés perdus, et en conquérir de nouveaux, il leur faudra non seulement garantir la qualité constante des vins offerts, mais encore s'unir et se concerter pour simplifier méthodiquement le nombre des appellations sous lesquelles leurs vins sont mis en vente.

Malheureusement, connaissant leur tempérament et leur caractère individualiste, nous ne cachons pas que cette union et cette discipline nous paraissent difficile à réaliser : chaque propriétaire s'imagine réaliser le meilleur

vin de sa commune, de son canton ou de sa région, ce qui ne peut manifestement être vrai pour chacun d'eux, et entend le revêtir d'une marque particulière agrémentée d'une jolie photographie, grâce à quoi le consommateur, peu artiste, préférera un Bourgogne.

Remarquons qu'il n'est pas question de demander le mélange dans une cuve « Kolossale » des 4.000.000 d'hectos produits en Gironde, dans le but d'en faire un grand vin standard : ce que nous demandons, c'est un peu d'ordre et de clarté dans la présentation de nos vins. Les producteurs seraient sages de comprendre la nécessité de cette petite révolution avant d'être complètement ruinés.

§ 6. — La diminution des exportations et ses causes.

La question des exportations est, à notre sentiment, le point crucial de la crise. Nous savons que nos vins fins étaient de tous temps produits en grande partie pour l'étranger qui encouragea lui-même l'extension de nos vignobles. Or, si nous consultons le tableau ci-contre (p. 86), nous constaterons que les exportations des vins de Gironde (il ne s'agit en principe que de vins fins) s'élevèrent, en 1863, à 635.215 hectolitres pour les vins en fûts, cependant que, en 1936, le total de ces mêmes exportations atteignait seulement 238.970 hectolitres.

Pourquoi l'étranger ne nous achète-t-il plus la même quantité de vin ? A cela plusieurs raisons.

1° LA CRISE MONDIALE.

La crise a certainement contribué à diminuer les achats faits par l'étranger pour les mêmes raisons qu'en France.

2° LES TARIFS DOUANIERS ET LE COÛT DES TRANSPORTS.

Le coût de production de nos vins est élevé, avons-nous vu, mais il n'est rien si on le compare aux frais variés

DOCUMENTS STATISTIQUES PUBLIÉS
PAR LA CHAMBRE DE COMMERCE DE BORDEAUX (1936).
Exportation des vins de la Gironde en fûts (a).

Pays de destination	1863	1928	1929	1930	1931	1932	1933	1934	1935	1936
Pologne	—	42.723	11.002	6.013	2.640	4.834	4.330	1.634	549	(b)
Suède	4.654	2.804	3.365	4.278	2.408	2.804	3.488	3.729	6.402	2.054
Norvège	9.774	836	3.883	1.003	6.725	4.457	960	1.400	6.608	3.456
Danemark	6.376	40.584	14.054	15.481	42.426	7.040	4.778	3.509	5.602	43.034
Allemagne	444.210	68.763	69.922	36.232	15.880	9.006	8.442	4.744	8.753	6.509
Pays-Bas	32.096	34.479	48.430	29.310	48.271	43.665	10.316	40.300	13.040	8.392
Belgique	33.562	97.289	95.046	82.385	35.986	45.082	38.340	33.894	52.075	46.736
Angleterre	50.363	49.642	52.595	48.351	45.281	34.382	29.506	29.697	53.710	54.590
Etats-Unis :										36.293
Atlantique	46.507	44	5	36	11	46	6	345	464	209
Pacifique (c)	42.220	635	1.273	4.045	480	—	446	164	137	398
Uruguay	38.544	4.920	6.580	5.748	3.788	4.412	807	1.023	904	1.793
Argentine	98.487	1.922	1.311	1.486	1.486	4.084	844	1.324	1.324	4.096
La Réunion	25.928	2.634	2.638	1.362	899	403	466	463	577	663
Brésil	46.228	1.812	1.238	978	634	67	49	53	96	407
Possessions anglaises d'Afrique... Russie :	38.349 43.466		3			4	52	36	—	63
Total des exportations (hectolit.)	638.245	433.249	466.495	377.749	279.539	247.807	182.820	473.437	203.974	238.970
Valeur en douane.	73.704.884	217.070.000	234.729.000	180.775.000	140.443.000	93.624.000	78.495.000	66.368.000	64.430.000	75.382.000
Total pour tous pays des export. en bouteilles...	62.074	49.209	50.948	37.401	31.345	21.274	24.835	33.422	18.621	28.660
Valeur en douane.	20.474.024	69.475.000	73.536.000	52.654.000	46.391.000	29.847.000	30.454.000	46.796.000	24.032.000	33.986.000

(a) En hectolitres.

(b) Chiffres provisoires.

(c) Les deux chiffres ci-contre correspondent aux importations effectuées soit par la Côte Atlantique, soit par la Côte Pacifique des États-Unis.

que les vins destinés à l'exportation doivent acquitter, et qui viennent se superposer aux premiers. Les frais d'assurance, de courtage, de transport par fer ou par mer, etc., sont considérables, et il faut surtout y ajouter les droits de douane, presque toujours excessifs, qui réduisent notablement le nombre des consommateurs étrangers en obligeant les restaurateurs à demander les prix exorbitants de 60 à 100 francs auxquels nous faisons allusion plus haut.

Afin de donner une idée précise de la lourde charge que constituent pour nos vins les droits de douane, nous reproduisons ci-dessous un tableau extrait de l'ouvrage de M. Fernand Paillère déjà cité. On y remarquera, outre les tarifs douaniers actuellement en vigueur dans quelques pays, le montant, pour 1936, de nos échanges avec ces différentes nations. Ces chiffres nous serviront de base, dans notre troisième partie, pour montrer ce que devrait être notre politique des traités de commerce.

PAYS	TARIF conventionnel par 4 barriques ou 900 litres.	EXPORTA- TIONS avec ces différents pays.	IMPORTA- TIONS
<i>Allemagne</i>		667	1.771
Vins en bouteilles.....	20 »		
Vins en fûts rouges.....	3.427 20		
Vins en fûts blancs.....	4.849 50		
<i>Australie</i>	»	47	613
Vins en fûts.....	19.920 »		
Vins en bouteilles.....	23 35		
<i>Danemark</i>	»	63	37
Vins en fûts — de 14°....	4.050 »		
Vins en fûts + de 14°....	6.210 »		
Vins en bouteilles.....	7 20		
<i>États-Unis</i>	»	877	2.334
Vins en bouteilles.....	3 75		
<i>Finlande</i>		48	157
Vins en fûts.....	5.373 35		
Vins en bouteilles.....	7 60		
<i>Angleterre</i>	»	1.911	1.798
Vins en fûts.....	4.800 »		
Vins en bouteilles mêmes droits + une surtaxe par litre de	2 65		

PAYS	TARIF conventionnel par 4 barriques ou 900 litres.	EXPORTA- TIONS avec ces différents pays	IMPORTA- TIONS
<i>Pays-Bas</i>	»	439	578
Vins en fûts — de 15°....	5.333 33		
De 15 à 18°.....	5.760 »		
Vins en bouteilles mêmes droits + 10 % <i>ad valorem</i> .			
<i>Chine</i>	»	95	224
Vins en fûts.....	80 %		
Vins en bouteilles.....	179 20		
<i>Malaisie</i>	»	17	306
Fûts ou bouteilles.....			
Par gallon (a) : fûts.....	23.280 »		
bouteilles.....	25 85		
<i>Uruguay</i> :			
Vins en fûts.....	26 40		
Vins en bouteilles.....	8 »		
<i>Yougoslavie</i>	»	74	37
Vins en fûts.....	2.694 »		
Vins en bouteilles.....	7 78		

(a) Le gallon vaut 4 l. 5.

« A ces droits de douane, prohibitifs, il y a lieu d'ajouter les droits intérieurs qui frappent si lourdement nos vins.

» C'est ainsi, par exemple, qu'en Yougoslavie, les droits intérieurs dépassent les droits de douane :

» 3.520 francs par tonneau de 4 barriques et 9 fr. 38 par bouteille, ce qui donne un total de : droits de douane, 2.694, plus droits intérieurs, 3.520, soit un total de 6.214 francs par tonneau de 900 litres. » (5).

Malheureusement, les droits intérieurs ne sont pas le monopole de la Yougoslavie, et trop nombreux sont les pays où ces charges, dont on ne parle généralement pas beaucoup, constituent des empêchements dirimants à un commerce d'exportation prospère.

Ajoutons encore un exemple. Le transport et les droits de douane (non compris la taxe de transmission de 5 p. 100, l'assurance, les frais de timbre, de mise en cave, d'encaissement des remboursements, etc.), auxquels

(5) F. Paillère, *op. cit.*, p. 27.

donne lieu une barrique de vin se rendant à Bordeaux en Belgique, s'élevaient, en 1937, aux chiffres suivants :

Expéditions de Gironde sur la Belgique.

Depuis gare Bordeaux-Bastide :

Pour Bruxelles (domicile)	487	263	139
Autres localités	493	265	143
Mons et Charleroi	483	259	137

Par bouteille de 78 centil. : 6 fr. 20 ⁽⁶⁾.

Si l'on ajoute le prix de vente à la propriété et le bénéfice des négociants, courtiers et intermédiaires, et si l'on y additionne le montant des droits de douane, des droits intérieurs et des frais de transport auxquels nous venons de faire allusion, on arrive à un total impressionnant. Il n'y a donc rien d'étonnant à ce que, seules, les bourses principales puissent se payer, à l'étranger, une bouteille de vin, surtout à l'époque actuelle, où les années fastueuses d'après guerre se sont évanouies. Lors de cette prospérité factice, on paya en effet jusqu'à 300 et 400 francs une bouteille de Champagne ou de grand vin dans les palais de Bruxelles...

3° LA FRAUDE.

A l'étranger, plus qu'en France, la fraude sévit. Fraude par altération ou par substitution. Fraude d'autant plus considérable que l'appât du gain est grand et que les coupables sont assurés de l'impunité en raison d'une législation favorable, moins sévère que la nôtre en ce qui concerne le droit aux appellations. C'est ainsi que les législations anglaise ou américaine, par exemple, estimant nos appellations tombées dans le domaine public, tolèrent leur emploi à la condition que le lieu d'origine réel du produit leur soit accolé. Cela donne lieu aux curieux assem-

(6) Extrait des tarifs de la Maison Mitjavile, de Bordeaux.

blages de noms suivants : « Australian Sauternes », « Bourgogne de Palestine », etc.

C'est ainsi également que la législation allemande autorise l'utilisation d'une appellation à la seule condition que le produit vendu renferme au minimum 66 p. 100 de vin authentique (7).

Il est inutile d'insister sur le tort considérable que nous causent de telles tolérances. En effet, ces vins de qualité inférieure, vendus à des prix très abordables, concurrencent les nôtres, accablés par les droits de douane, et faussent le goût du consommateur étranger.

La lutte contre ce genre de fraude, spécial aux pays étrangers, sera une tâche complexe en raison des intérêts puissants qui s'y opposent et des législations variant avec chaque pays.

Nous verrons dans la troisième partie comment il nous serait possible de mieux faire valoir nos droits.

4° LA QUALITÉ DES VINS VENDUS A L'ÉTRANGER.

Il est indispensable que les vins exportés soient de tout premier ordre pour qu'ils puissent soutenir leur réputation et faire une heureuse concurrence aux vins fabriqués. Le rôle du commerce est, ici encore, primordial, et il est fâcheux que l'unanimité des négociants ne soit pas complète. Nous savons que certain commerce n'a pas craint de vendre en France des vins de qualité douteuse; à l'étranger, de tels agissements sont criminels. Ils existent pourtant. C'est ainsi que, lors de la reprise des relations avec les Etats-Unis, après la levée de la prohibition (5 décembre 1933) des vins de qualité inférieure ont été expédiés outre-Atlantique; à tel point que certains navires ont dû ramener en France leur cargaison.

(7) *Bulletin international du vin*, sept. 1937 : Rapport allemand présenté au Congrès international de viticulture, p. 15 et 16.

D'autre part, depuis quelques années, certains vins blancs « louchissent » et manquent de limpidité. D'où provient ce phénomène ? Nous ne chercherons pas à résoudre cette question pour le moment.

Mais, ce qui est certain, c'est que le louchissement des vins blancs déplaît essentiellement à nos clients étrangers, ainsi qu'en témoigne la lettre suivante adressée par le Président du Syndicat des importateurs de vins aux Etats-Unis au Président de l'Académie de médecine de Paris, et dont voici le texte, extrait du *Bulletin des Médecins Amis des Vins de France* d'octobre 1936.

NATIONAL ASSOCIATION
OF ALCOHOLIC BEVERAGE IMPORTERS
NEW-YORK.

New-York, 2 juin 1936.

*Monsieur le Président de l'Académie de Médecine,
16, rue Bonaparte, Paris.*

MONSIEUR LE PRÉSIDENT,

L'Association nationale des Importateurs de Boissons alcooliques comprend virtuellement tous les Importateurs américains de vins blancs de Bordeaux. Nous avons longuement discuté avec ceux de nos membres qui sont, aux Etats-Unis, les agents pour ces vins blancs de Bordeaux, la question des ennuis et les difficultés résultant de l'arrivée fréquente des vins blancs de Bordeaux, qui sont devenus troubles.

Nous désirons attirer votre attention sur le tort considérable porté à la vente de ces vins lorsqu'ils sont louches, étant donné que la présentation de ces vins produit une mauvaise impression sur nos consommateurs et nous oblige souvent à reprendre de tels vins, ce dont il résulte des pertes et des préjudices causés à notre commerce.

Nos membres suggèrent que vous insistiez d'urgence auprès du Gouvernement français afin d'obtenir l'autorisation d'employer pour les vins blancs les méthodes de traitement, telles qu'elles sont autorisées dans d'autres pays d'Europe, si l'effet

de ces traitements est de rendre les vins brillants et parfaits en apparence sans porter atteinte à leur qualité.

Nous regrettons d'avoir à vous informer que si les envois de vins blancs louches continuaient à arriver de Bordeaux aux Etats-Unis, cela contribuera à gêner, d'une manière appréciable, l'importation de tels vins blancs de la Gironde.

Notre Association vous serait reconnaissante de porter la question devant les autorités compétentes de votre pays, afin que l'état de choses, que nous déplorons, prenne fin le plus tôt possible.

Veuillez agréer, etc.

(Signé) Harry L. LOURIE.
Secrétaire exécutif.

Les méthodes de traitement auxquelles fait allusion M. Lourie, consistent dans l'emploi du ferrocyanure de potassium, dont l'usage est interdit en France, en Italie et en Espagne, mais qui est autorisé dans tous les autres pays européens. Signalons que beaucoup de nos vins, expédiés en Allemagne ou à Anvers, y sont traités avant leur départ pour l'Angleterre. Enfin, si l'usage du ferrocyanure est nocif pour la santé, ce qui n'est pas, pourquoi son emploi est-il permis en France dans la pâtisserie ?

3° LA POLITIQUE COMMERCIALE FRANÇAISE.

La crise mondiale, le coût élevé du vin, la fraude, la qualité quelquefois déficiente, ne sauraient suffire à expliquer la chute de nos exportations : il y a encore à l'étranger des amateurs éclairés qui connaissent les grandes qualités de nos vins authentiques, et qui, malgré la crise, désirent nous les acheter. Si nous en croyons certaines personnalités particulièrement autorisées, il serait relativement aisé de placer, en Allemagne seulement, une trentaine de millions de vins de Bordeaux. Les demandes existent, mais il est impossible de les satisfaire. Pourquoi ?

Deux réponses peuvent être faites à cette question :

Certains pays, tels que la Pologne ou l'Allemagne, sont tout disposés à nous acheter, mais ne peuvent le faire par suite de la crise qui a restreint la quantité de devises nécessaires aux importations. Les devises disponibles sont réservées par le gouvernement, et distribuées au compte-goutte, car elles sont surtout utilisées pour assurer le ravitaillement de la nation en matières premières et en produits alimentaires indispensables.

L'Allemagne réserve, par exemple, les devises en sa possession pour des achats de minerais, de cotons, de laines, etc., et en général de matières premières nécessaires à son industrie lourde et à son réarmement intensif. Le vin, produit de luxe, sera donc sacrifié malgré l'intérêt des négociants allemands et le désir de leur ancienne clientèle.

D'autres pays ont établi des contingents, dans le but de fixer un maximum, généralement très bas, aux exportations des autres pays, et cela pour protéger les vins dont ils sont producteurs ou user de représailles économiques envers la France et les autres pays producteurs.

L'Allemagne, non contente de marchander ses devises à ses négociants, a également établi un contingent pour nos vins. Ce contingent est limité à 425 quintaux métriques en 1937 pour les vins en bouteilles français, alors que la Gironde exportait, à elle seule, en 1913, 1.901 hectolitres de vins en bouteilles en Allemagne. Ce contingent a été fixé par le décret du 10 juillet 1937 portant accord franco-allemand sur les échanges commerciaux.

Pourtant, en examinant la question de près, il est facile de faire une constatation troublante : Si nous prenons les chiffres de nos exportations en quantité (moyenne 1935-1936) pour les produits industriels, nous trouvons

(8) Documents statistiques publiés par la Chambre de commerce de Bordeaux, 1949.

actuellement un chiffre double de ce qu'il était en 1900-1910. Cependant que les exportations de vins français sont tombées de 60 p. 100 par rapport à la même période, la chute des vins de la Gironde étant de 73 p. 100 ⁽⁹⁾.

L'inégalité de cette situation provient d'une différence de protection : la viticulture française représente une force moins unie, moins puissante électoralement et financièrement que l'industrie. Elle a donc été éternellement sacrifiée dans les traités de commerce conclus avec l'étranger par nos gouvernements successifs. Cela n'est d'ailleurs pas nouveau, ainsi que nous avons pu le constater dans la première partie.

Pourtant, la balance commerciale française est, à l'heure actuelle, en déficit croissant ⁽¹⁰⁾. Presque tous les pays du monde nous vendent plus qu'ils ne nous achètent; pourquoi, dans ces conditions, un gouvernement, soucieux des intérêts de tous les Français sans exception, ne se déciderait-il pas à protéger enfin les viticulteurs, et d'une manière générale tous les agriculteurs de France, lors de la conclusion des traités de commerce ? Pourquoi n'obligerait-il pas les pays qui mettent des droits excessifs à l'entrée de nos vins, et même qui les prohibent partiellement ou totalement, à nous consentir des conditions plus favorables ? Répétons encore une fois que la situation est favorable pour cela, puisque notre balance est presque partout débitrice. Nous espérons que le Gouvernement français saura profiter de la situation et faire, enfin, preuve d'énergie pour défendre les viticulteurs.

Telles sont, nous semble-t-il, les causes essentielles de la crise viticole.

Variées, elles nécessiteront des remèdes multiples, dont nous allons maintenant aborder l'étude.

(9) Ces chiffres nous ont été fournis oralement par M. Descas.

(10) De 6.793.464.000 francs pendant les neuf premiers mois de 1936, le déficit de notre balance commerciale est passé à 13.283.064.000 francs au cours de la période correspondante de 1937 (*Feuille Viticole*, 10 nov. 1937).

TROISIÈME PARTIE

LES REMÈDES A LA CRISE

CHAPITRE PREMIER

PLAN DES REFORMES A INTRODUIRE

« Ce que nous demandons à notre pays, s'il se veut fidèle à soi, ce n'est pas de faire la leçon aux autres, c'est de *témoigner*. »

(Daniel Rops.)

Qualité, juste prix, tels nous semblent les deux objectifs indispensables à atteindre tant pour les vins ordinaires que pour les vins fins. Il n'est pas nécessaire, en effet, que ces derniers atteignent à nouveau des prix astronomiques. Leur prix de revient et leur rareté étant certes plus grands que ceux des vins ordinaires, il est naturel qu'ils soient vendus en rapport, mais nous croyons qu'il y a tout à gagner à un élargissement du marché des vins fins, et que cet élargissement sera favorisé tout autant par un prix raisonnable que par une propagande habile.

La recherche de la qualité sera le meilleur remède à apporter à la crise. Nous savons que la mauvaise qualité de certains vins, résultant soit de la plantation de mauvais cépages dans de mauvais terrains, soit de la quantité croissante de vins ordinaires vendus sous des appellations réputées, soit de la fraude pratiquée aux divers échelons de la production ou de la répartition, ont, pour beaucoup, contribué à décourager le consommateur et à faire naître en lui une certaine méfiance, qui s'étend mal-

heureusement aux vins honnêtes et leur préjudicie gravement.

Il faut que désormais le consommateur puisse être certain de la qualité et de l'authenticité du vin qu'il achète : alors seulement il nous redonnera sa confiance.

Le juste prix est aussi une condition essentielle de la reprise. Par juste prix nous entendons celui qui, permettant au producteur et au négociant de vivre avec dignité, ne rebute pas le consommateur.

Pour que ce juste prix devienne une réalité, il faudra réduire les frais au minimum par l'adoption des méthodes de production les plus rationnelles, obtenir la diminution des frais accessoires : transports, droits de circulation, taxes, impôts, octrois...; enfin, il faudra réviser la politique douanière, qui reste la pierre d'achoppement pour l'écoulement de nos vins fins.

Telles sont, croyons-nous, les grandes lignes du but à atteindre. Il est bien entendu qu'il ne suffira pas de produire un excellent vin à un prix abordable, encore faudra-t-il le faire savoir. Les responsables de notre politique viticole devront donc songer à créer et à fournir abondamment de ressources un budget publicitaire sans lequel, aujourd'hui, la meilleure affaire ne saurait prospérer.

Ces problèmes résolus, nous pourrions alors examiner les moyens par lesquels seraient consolidés, dans l'avenir, les résultats obtenus provisoirement, grâce à de tenaces et multiples efforts, insuffisants pour maintenir très longtemps, à eux seuls, l'amélioration produite par les remèdes de première urgence.

Nous indiquerons enfin, pour parachever le programme que nous voulons tracer, la nécessité d'apporter des modifications sérieuses au régime individualiste actuel, et surtout de restaurer le sens moral et la conscience professionnelle.

Avant d'en venir à l'étude des remèdes que nous propo-

serons, nous allons tout d'abord examiner la législation des appellations d'origine qui marque actuellement le plus gros effort entrepris par le législateur pour garantir la qualité et l'authenticité du vin. Nous dirons également ce qu'il faut penser de cette législation, et dans quel sens il serait souhaitable de la modifier.

CHAPITRE II

RECHERCHE DE LA QUALITE

LA LEGISLATION SUR LES APPELLATIONS D'ORIGINE

SECTION PREMIERE

Ce qu'est la législation actuelle.

Dans l'ancienne France, la protection des origines était, d'une manière générale, rendue relativement aisée grâce à la discipline corporative, d'une grande sévérité pour les contrefaçons et les usurpations, de quelque sorte qu'elles fussent. Les fraudeurs étaient impitoyablement frappés d'amendes sévères, leurs biens pouvaient être confisqués.

La Révolution posa, en principe, la liberté de chacun et proclama l'inutilité de toute discipline semblable à celle des corporations.

Cependant, dans le cadre d'individualisme qui en résulta, une législation nouvelle s'élabora peu à peu, réorganisant les diverses branches de la production, et assurant la défense du consommateur et du producteur.

C'est ainsi que dans le domaine viticole la nouvelle réglementation eut pour but essentiel de lutter contre la fraude et de ménager aux appellations d'origine des garanties efficaces.

Il serait trop long de faire ici un historique complet de cette législation. Nous nous contenterons de parler des plus récentes lois, celles de 1919, 1927 et 1935.

Une loi du 1^{er} août 1905, consacrée à la répression des

fraudes alimentaires, prévoyait qu'il serait procédé par décret à une délimitation des « appellations régionales et des crus particuliers ».

La délimitation, longue à réaliser, souleva de nombreuses récriminations de la part des producteurs. En Gironde notamment, on reprochait au décret de délimitation, paru le 19 janvier 1914, d'être conçu dans des termes beaucoup trop larges.

Ces protestations amenèrent le législateur à remettre l'affaire sur le métier; c'est ainsi que fut élaborée la loi du 6 mai 1919.

Le trait caractéristique de cette loi est la substitution du régime des délimitations judiciaires à celui des délimitations administratives. Les décisions judiciaires en la matière devront être basées sur l'origine, ou sur les usages locaux, loyaux et constants.

Deux actions judiciaires sont créées (l'une civile, l'autre correctionnelle), punissant le fait de présenter des produits naturels ou fabriqués sous une origine exacte, ou celui de méconnaître les usages locaux, loyaux et constants.

L'appréciation de ces usages donna lieu, dans la pratique, à de graves difficultés, malgré les efforts d'une commission spéciale créée à Bordeaux dans le but de faciliter la tâche des tribunaux.

Il ressort de la jurisprudence de la Cour de Bordeaux que ceux qui revendiquent le droit à une appellation doivent établir que depuis de longues années, d'une façon constante et loyale, ils ont vendu leurs produits sous cette appellation.

Pour avoir droit à une appellation déterminée, il suffisait donc, sous le régime de la loi de 1919, qu'un vin fût récolté dans telle ou telle commune, ou que les propriétaires justifiasent qu'en vertu d'usages locaux, loyaux et constants, ils avaient toujours vendu ce vin sous ladite

appellation. Le danger de ce système était évident, car la qualité du vin ne dépend pas que de son origine, mais aussi des conditions de production. « Plantez dans un premier cru de la Gironde, à Château-Margaux, un cépage commun, vous n'aurez pas du Château-Margaux », disait il y a plus d'un demi-siècle un de nos grands viticulteurs, Jules Guyot. La loi avait justement omis de régler ce point capital, et les cépages à gros rendement se multiplièrent dans les régions d'appellations : la qualité ne pouvait que s'en ressentir.

La loi du 22 juillet 1927 fut chargée de parer à l'insuffisance de celle de 1919, et spécifia « qu'aucun vin n'a droit à une appellation d'origine régionale ou locale, s'il ne provient de cépages et d'une aire de production consacrés par des usages locaux, loyaux et constants.

» L'aire de production est la surface comprenant les communes ou parties de communes propres à produire le vin de l'appellation ».

« Les vins provenant des hybrides, producteurs directs, n'ont, en aucun cas, droit à une appellation d'origine. » (Art. 3.)

Enfin une loi, du 1^{er} janvier 1930, compléta ainsi l'article 10 de la loi de 1919 :

« Est interdit, dans la dénomination des vins n'ayant pas droit à une appellation d'origine, aux termes de la présente loi, l'emploi de mots tels que clos, château, domaine, moulin, tour, mont, côte, cru, monopole, ainsi que de toutes autres expressions susceptibles de faire croire à une appellation d'origine. »

Cette tendance à poursuivre l'équivoque s'accroît encore dans la loi du 26 mars 1930.

Cependant, la loi de 1919, même modifiée par celle de 1927, appelait encore des retouches, puisque, s'il faut en croire le *Bulletin du Comité national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie* (n° 1), les appellations

ordinaires recouvraient souvent des vins sans caractères propres et sans finesse; puisque de nouvelles appellations sans renommée avaient été créées; puisque trop de mauvais vins se vendaient sous des appellations célèbres. « Il n'y a pas de surproduction de vins fins, mais surproduction de vins revêtus d'appellations usurpées. »

Le résultat était la diminution du prestige de nos vins en France et à l'étranger.

Le décret-loi du 30 juillet 1935 créa les appellations dites « contrôlées », pour remédier à cette fâcheuse situation. Son but était d'instituer une discipline de production ne permettant de vendre sous une appellation qu'un vin de qualité. Mais, afin de pouvoir être assuré de la qualité des vins produits, il était nécessaire de créer pour chaque appellation un statut de la production.

La loi spécifia qu'il était institué une catégorie d'appellations dites contrôlées pour les vins qui répondent à certaines conditions. « Ces conditions sont relatives à l'aire de production, aux cépages, aux rendements à l'hectare, au degré alcoolique minimum du vin, tel qu'il doit résulter de la vinification naturelle et sans aucun enrichissement, aux procédés de culture et de vinification... » Le Comité national des appellations d'origine, créé par le décret, « doit déterminer à l'intérieur des régions délimitées l'aire de production qui donne droit à l'appellation ». Ce Comité national est composé de « membres du Parlement choisis parmi les représentants des régions viticoles; des représentants des groupements professionnels de producteurs de vins et eaux-de-vie, du Comité national de propagande des vins et du commerce des boissons ». En font également partie un certain nombre de hauts fonctionnaires représentant la répression des fraudes, la direction de l'agriculture au Ministère de l'Agriculture, les Contributions indirectes, les affaires criminelles, la Direction du budget au Ministère des Finances.

Tableau synoptique des appellations de la Région de Bordeaux (Décembre 1937).

APPELLATIONS	NATURE du vin	CÉPAGES	SUCRE NATUREL par litre	DEGRÉ MINIMUM	RENDE- MENT	OBSERVATIONS
A)						
		I. Cépages principaux : tous les Cabernets, Carmouère, Merlot, Malbec, Petit Verdot				4/5 de l'encépagement au moins.
	rouges	II. Cépages d'appoint : Gros Verdot, Mansin, Fer ou Bégignol, Grappu, Bignon ou Pardotte, Cahors, St-Macaire, Castets, Chalosse, Noire, Folle Noire, Prolongeau				
		I. Cépages principaux : Semillon, Sauvignon, Muscadelle, Merlot	138	9°25	30	2/3 de l'encépagement au moins.
Bordeaux	blancs	II. Cépages d'appoint : St-Émilion, Ugni blanc, Trehanno, Muscadet, Malvoisie, blanc Auba, blanc Verdot, Clairette dorée, Mauzac, Folle blanche, Jurançon, Pelgraz, Chasselas, Châlosse blanche, Mortils, blanc de Gail-lac, Monbadon				Avant le 45 novembre 1937 la Chambre d'Agriculture de la Gironde doit proposer ceux des cépages qui perdront le droit à l'appellation d'ici dix ans.
B)						
Médoc	rouges	Cabernets, Sauvignon et Franc, Carmouère, Merlot, Petit Verdot	170	10°	38	Pourcentage d'au moins 5 % de vin de queue n'ayant pas droit à appellation.
		Id.				Id.
Haut-Médoc	rouges	Id.	178	10°5	36	Id.
Paulliac	rouges	Id.	178	10°5	34	Id.
St-Julien	rouges	Id.	178	10°5	36	Id.
St-Estèphe	rouges	Cabernets, Merlot, Malbec, Petit Verdot.	170	10°	40	
Graves	blancs	Semillon, Sauvignon, Muscadelle	170	10°	40	Vendanges par tries successives, enrichissement interdit.
		Id.	204	12°	40	Vendanges par tries successives, enrichissement interdit.
Cérons	blancs	Id.				Vendanges par tries successives, enrichissement interdit.
		Id.	221	12°5	25	Vendanges par tries successives, enrichissement interdit.
Sauternes	blancs	Id.	221	12°5	28	Vendanges par tries successives, enrichissement interdit.
Barsac	blancs	Cépages de l'appellation Bordeaux	170	10°5	30	
Entre-Deux-Mers	rouges	Cabernets, Merlot, Malbec, Petit Verdot.	170	10°	40	Tolérance de 4/5 de cépage

Graves de Vayres....	blancs	moins : Fer, Grappu, Pardotte, Cahors, Chalosse, Noire, Prolongeau.....	470	40°	42	Vendanges partries successives, rendement sur 3 ans, enrichissement interdit.
Loupiac	blancs	Cépages de l'appellation Bordeaux moins : B. Auba, B. Verdol, Clairette dorée, Mauzac, Folle, Chasselas, Chalosse, Mortils, Monbadon.....	242	42°5	40	
Ste-Croix-du-Mont ...	blancs	Sémillon, Sauvignon, Muscadelle.....	242	42°5	40	
C)						
Blaye ou Blayais.....	rouges	Cabernets, Merlot, Malbec, Prolongeau, Cahors, Béquignol, Verdol.....	162	9°5	45	20 % au maximum de l'encépagement.
Côtes de Blaye.....	blancs	Merlot blanc, Folle, Colombart, Pinot de la Loire, Frontignan, Sémillon, Sauvignon, Muscadelle.....	170	40°	42	
Pres Côtes de Blaye....	rouges	Id. sauf Frontignan.....	170	40°	42	
Côtes de Bourg-Bourgeais	blancs	Cabernets, Merlot, Malbec avec tolérance 40 % pour l'ensemble de Prolongeau, Cahors, Béquignol, Verdol.....	170	40°	42	Les vendanges avant + de 20 % de raisins avariés doivent être triées.
Côtes de Bourg-Bourgeais	rouges	Sémillon, Sauvignon, Muscadelle.....	170	40°	50	
Côtes de Fronsac.....	rouges	I. Cépages principaux : Cabernets, Malbec, Merlot	170	40°	40	
Pomerol-Lalande- de Fomeroi-Néac	rouges	II. Cépages accessoires : Cabernets, Malbec, Verdol, Prolongeau, Cahors, Cabernets, Bouchet, Malbec ou Pressac, Merlot	470	40°	42	
St-Emilion	rouges	Id.	478	40°5	42	
Lussac-St-Emilion	rouges	Id.	170	40°	42	
Montagne-St-Emilion ...	rouges	Id.	170	40°	42	
Parsac-St-Emilion	rouges	Id.	470	40°	42	
Puisseguin-St-Emilion ...	rouges	Id.	170	40°	42	
St-Georges-St-Emilion ..	rouges	Id.	470	40°	42	
Sables-St-Emilion	rouges	Id.	170	40°	42	

N. B. — La taille doit être réglementée dans le délai d'un an pour toutes ces appellations. Rendements maxima calculés sur cinq ans, sans indications contraires.

N. B. — La taille doit être réglementée dans le délai d'un an pour toutes ces appellations. Rendements maxima calculés sur cinq ans, sauf indications contraires.

Sa composition et ses attributions marquent de la part du législateur une certaine tendance à adopter des solutions corporatives. Il doit, en effet, consulter les syndicats intéressés au sujet des conditions de production auxquelles doit satisfaire le vin de chacune des appellations d'origine « contrôlées ».

Par contre, ses décisions concernant l'aire de production ne peuvent modifier les jugements basés sur les lois de 1919 et 1927, et ayant force de chose jugée; le Comité a seulement le droit de les compléter.

Enfin, des décrets à intervenir pour chaque région doivent fixer le nom de l'appellation, les variétés de cépages, la quantité de sucre par litre, le degré minimum, les rendements à l'hectare et les méthodes de culture.

Nous reproduisons, dans le tableau synoptique ci-joint, les différentes appellations de la Gironde, telles qu'elles ont été délimitées jusqu'à aujourd'hui et que les conditions de la production ont été précisées. Les procédés de culture n'ont pas encore été déterminés.

Jusqu'à l'heure actuelle, et pendant la période d'adaptation, les déclarations de récoltes ne devaient pas encore être faites obligatoirement sous une appellation contrôlée, l'ancienne appellation pouvant coexister à côté de la nouvelle.

Mais une proposition de loi émanant de MM. Chouffet, Laurent Bonnevey et Henry Boulay, déposée sur le bureau de la Chambre des députés le 10 décembre 1937, a été incorporée à la loi de finances votée le 1^{er} janvier 1938 (1). Cette proposition aurait pour but de faire cesser les abus que favorise l'existence sur un même territoire d'appellations ordinaires et d'appellations contrôlées; elle tend à permettre au Ministre de l'Agriculture de supprimer par simple décret l'appellation ancienne obtenue en vertu des lois de 1919 et de 1927. « Cette décision ne pourra être prise, dit le texte de la loi, que sur la proposition

(1) *J. O.* du 1^{er} janvier 1938, Débats parlementaires, p. 1488 à 1492.

du Comité national des appellations d'origine contrôlées, et après avis des associations viticoles participant à la défense des appellations en cause, les plus représentatives de leur production et existant à une date antérieure au 1^{er} janvier 1935. »

En conséquence, et là où la nouvelle loi sera appliquée, les producteurs n'ayant pas demandé l'appellation contrôlée, ou n'y ayant pas droit, n'auront plus la faculté de vendre leurs vins sous une appellation traditionnelle pour eux; de plus, ils seront éventuellement soumis au blocage et à la distillation obligatoire.

Afin de garantir l'authenticité des vins à appellation contrôlée, ceux-ci ne peuvent circuler « qu'avec un titre de mouvement de couleur verte, mentionnant cette appellation... Quand (ces titres de mouvement) sont demandés pour des vins sortant de la propriété ou des magasins de vinificateurs, leur établissement donne lieu au paiement d'une taxe de 2 francs par hectolitre de vin qui est assise et recouvrée dans les conditions prévues en matière de droit de circulation...

» Les sommes perçues au titre de la taxe spéciale de 2 francs par hectolitre sont attribuées, à raison d'un quart au Trésor, d'un quart au fonds de propagande créé par l'article 16 de la loi du 4 juillet 1931, et de moitié au Comité national des appellations d'origine... Le Comité organise, grâce à ces fonds, la défense des appellations et la lutte contre la fraude, tant en France qu'à l'étranger. » (1).

Ainsi, grâce à cette loi, dans l'esprit du législateur, non seulement l'authenticité et la qualité des vins seront garanties, mais encore une contribution spéciale permettra de faire face à d'importantes dépenses publicitaires et à la répression des fraudes.

(1) Décret-loi du 30 juillet 1935, art. 22.

SECTION II

Ce qu'il faut penser des appellations contrôlées.

Nous avons vu que l'origine des appellations remonte à la loi de 1903 interdisant la tromperie sur la marchandise. Dès lors se posa la question de savoir si un Bordeaux pouvait être autre chose qu'un produit de Bordeaux, et quelle était l'étendue du Bordelais au point de vue viticole. Ces questions sont à la base des difficultés actuelles. Il est bien certain que les vins vendus autrefois par le commerce dans le monde entier contenaient, par suite des coupages, une certaine proportion de vins dont la législation actuelle ne permettrait pas l'addition. Pourtant, les vins coupés de telle sorte ont fait notre réputation, alors que ceux livrés aujourd'hui ne satisfont pas toujours aussi pleinement la clientèle.

La première faute du législateur a été de vouloir délimiter, de façon rigide et définitive, les régions ayant droit à une appellation déterminée et de leur donner en quelque sorte une estampille officielle de garantie. Cette délimitation avait en principe pour but de garantir l'authenticité et par suite la qualité du vin; mais, en réalité, une appellation prouve simplement que le vin provient matériellement de la région déterminée (à la condition que les déclarations de récolte ne soient pas truquées), et ne saurait garantir à l'avance la qualité du vin.

Quoi qu'il en soit, les viticulteurs ont vu dans les appellations d'origine la possibilité de créer en leur faveur un véritable monopole constituant une marque de garantie leur assurant une vente à de meilleures conditions.

Des abus se produisant, il a fallu renforcer successivement la législation. C'est ainsi que la récente loi sur les appellations d'origine contrôlées a vu le jour.

Nous connaissons les raisons officielles de son élaboration. Il faut y ajouter les raisons officieuses qui, elles aussi, ont eu leur influence.

La crise viticole a provoqué diverses mesures tendant à lutter contre la surproduction : distillation obligatoire et blocage, échelonnement des sorties. Or les vins ayant droit aux appellations d'origine, c'est-à-dire les vins fins, irresponsables de la surproduction, ne sont pas soumis à la distillation et au blocage. C'est alors que les viticulteurs du midi, surproducteurs, ont cherché à échapper, tout au moins partiellement au blocage et à la distillation. Ils ont trouvé un moyen : étendre les appellations en dehors des limites traditionnelles. Telle est la cause profonde de la nouvelle loi qui a vu la floraison d'un nombre incalculable de nouvelles appellations jusqu'ici totalement inconnues du public (Cassis, Rivesaltes, Saint-Peray, Tavel, château Grillet, Seyssel, Clairette-de-Die, Montravel, Muscadet de Sèvre-et-Maine, Sancerre, etc.) et qui désormais bénéficieront du même cachet vert, de la même estampille que les grands vins traditionnels. Ceux-ci vont être lésés, puisque le nombre des vins dont la qualité est garantie par le gouvernement va être considérablement augmenté; cela sera de nature à induire en erreur le consommateur qui pourra croire un vin de Cassis égal à un vin de Bordeaux, puisque tous deux sont revêtus des mêmes marques. Devant « cette inflation de grands vins », les prix ne sauraient manquer de s'uniformiser par le bas.

Enfin, et la loi Chouffet en est une preuve, on espère, en rendant impossible la coexistence des appellations contrôlées et des appellations ordinaires, diminuer la quantité des vins ayant droit à une appellation, et augmenter ainsi le volume des vins soumis à la distillation et au blocage. Certains viticulteurs de la Gironde tomberont donc sous le coup de mesures qui ont été provoquées par

la surproduction des départements méridionaux; ils contribueront ainsi à supporter le poids de fautes dont ils sont irresponsables.

La loi sur les appellations d'origine contrôlées peut-elle au moins garantir la qualité ? Nous ne le pensons pas. Tout d'abord elle a consacré pour certaines appellations une aire de production exagérée, puis elle se borne à déterminer le lieu de provenance du vin, son degré alcoolique, sa teneur en sucre, les rendements obtenus et, dans certains cas, des méthodes de culture déterminées. Cela ne saurait suffire à garantir une qualité supérieure. En effet, ce n'est pas le degré qui fait la qualité d'un vin, c'est sa finesse, sa sève, son bouquet, sa race... Le vin est une synthèse harmonieuse et sa classe ne saurait se mesurer au degré d'alcool qu'il renferme. Vouloir attribuer à l'avance à tous les vins d'une provenance et d'une teneur alcoolique déterminées un brevet d'excellence est un enfantillage : Le vin ne se laissera pas enfermer dans des limites aussi étroites, et seule la dégustation permettra de reconnaître sa valeur ⁽²⁾.

C'est pourquoi M. Charles Cante, conseiller général de la Gironde, a pu faire approuver par le Conseil général, le 22 octobre 1937, le vœu suivant :

« Le Conseil général proteste contre la réglementation qui prétend garantir la qualité avant la réalisation du produit; en effet, une telle garantie frappe injustement des produits très qualifiés, mais qui se trouveraient ne pas

(2) Nous apprenons, par un article de M. Charles Cante, conseiller général de la Gironde, paru dans *la Petite Gironde* du 7 janvier 1938, que des vins de Saint-Julien 1937 ont été payés 7.500 francs le tonneau, bien qu'ils n'eussent pas le degré officiel exigé en novembre 1937 pour avoir droit à l'appellation contrôlée. Ce fait prouve que seule la dégustation permet de discerner la qualité d'un vin, et démontre l'injustice de la loi Chouffet, refusant désormais à de tels vins le droit à leur appellation traditionnelle, sous prétexte que leur teneur alcoolique est insuffisante.

satisfaire à telle ou telle condition étrangère au produit lui-même. D'autre part, cette garantie peut accréditer et couvrir des produits franchement mauvais qui satisfont aux conditions, mais ne peuvent être vendus sous le titre invoqué sans une véritable escroquerie.

» De très nombreux propriétaires de vins excellents peuvent être ainsi exclus et ruinés, tandis que les mauvais vins à appellations ruineront et le commerce loyal et les bons vignobles. »

De nombreuses critiques peuvent être encore adressées à cette loi :

1° Le nombre des appellations consacrées officiellement est beaucoup trop élevé (voir tableau synoptique pour la seule Gironde), et augmentera la confusion du consommateur. Cette multiplication facilitera les fraudes⁽³⁾.

2° L'aire de production fixée pour certaines appellations est exagérée.

3° Le degré minimum a été fixé de manière arbitraire. Quelle base adopter ? Les vins très riches ou les avortons ? Sauternes a été gratifié de 12°5; nous estimons ce chiffre trop faible.

La date de contrôle du degré-limite imposé reste imprécise et peut être la cause de discussions.

Les vins perdent du degré en vieillissant; sera-ce le même minimum pour le vin nouveau, à la déclaration, et pour les vins vieux mis en bouteilles ?

(3) Nous lisons dans *le Petit Méridional* du 20 novembre 1937 qu'un viticulteur de l'Aude possédant des vignobles situés sur le territoire de deux communes, dont l'une avait droit à l'appellation contrôlée « Vin de Corbières », expédiait sous le bénéfice de l'appellation d'origine des quantités de vin supérieures « aux possibilités de production même intense » des vignes plantées dans la commune y ayant droit. Ce viticulteur, poursuivi par la Régie, a été sévèrement condamné. Mais son cas est-il unique ? Et tous ses imitateurs sont-ils connus ?

Il ne faut pas tenter inutilement la cupidité des individus, surtout lorsqu'on ne fait rien pour élever contre la tentation les barrières morales indispensables.

4° Certains procédés d'enrichissement autorisés dans d'autres départements (sucrage) sont interdits en Gironde, ou limités à certaines régions (concentration des moûts).

5° Les vins ayant droit à l'appellation devront acquitter une taxe de 2 francs par hecto, ce qui a provoqué la protestation du Conseil général de la Gironde au cours de la même séance du 22 octobre :

« Le Conseil général proteste contre la surtaxe de 2 fr. par hecto imposée aux vins prétendant à l'appellation contrôlée. Ces vins, qui ne sont pour rien dans la surproduction des vins ordinaires, supportent une majoration de 6 francs par hectolitre (L. 24 déc. 1934) destinée à financer les achats et la distillation des vins à détruire. Sur ces 6 francs qu'ils paient sans en profiter, les vins fins ont droit, sans autre surtaxe, à tout l'effort convenable de contrôle et de propagande. »

Des personnalités plus compétentes que nous sauraient, nous n'en doutons pas, accumuler encore d'autres griefs; ceux-ci nous paraissent déjà suffisants pour motiver la réforme de cette loi demandée actuellement par un puissant courant d'opinion que le vote récent du Parlement renforcera presque certainement.

SECTION III

Comment améliorer les appellations d'origine ⁽⁴⁾.

La tâche est difficile.

Revenir sur ce qui a été fait, supprimer des droits considérés maintenant comme acquis, provoquera de nombreuses récriminations de la part de ceux qui s'estime-

(4) Nous remercions ici M. L. Latrille des conseils éclairés qu'il a bien voulu nous donner concernant cette section.

raient lésés par une conception nouvelle. Dans un régime démocratique où le nombre fait la force, une telle marche arrière est dangereuse pour les élus.

Nous voudrions cependant exposer brièvement les quelques principes dont, à notre sens, le législateur devrait s'inspirer dans l'avenir.

Le but à atteindre est de garantir l'authenticité et la qualité du vin.

Or, nous savons que la législation, telle qu'elle est actuellement conçue, est insuffisante pour assurer ces garanties : d'une part, la multiplicité des appellations crée une confusion dans l'esprit du consommateur et élargit les possibilités de fraude; d'autre part, il est vain de vouloir chercher à définir par avance la qualité d'un produit alimentaire quel qu'il soit : celle-ci ne peut être discernée que par le goût.

C'est pourquoi nous estimons souhaitables l'élaboration et la réalisation d'un programme différent qui, par certains côtés, rappellerait les législations portugaise et italienne, toutes deux à base corporative.

La première a, par le décret du 19 novembre 1932, institué le syndicalisme obligatoire et créé la *Casa do douro*, organe syndical des viticulteurs de la région délimitée. Une des caractéristiques originales de la législation portugaise est l'établissement d'un prix minimum couvrant nécessairement les frais de production. Une taxe de 0,02 escudo est perçue sur chaque litre de vin produit pour assurer la vie de la nouvelle organisation.

La seconde a créé les consortiums de viticulteurs par le décret royal du 2 septembre 1932. Ces consortiums se rapprochent un peu de nos propres coopératives de vinification, avec cette différence qu'ils sont obligatoires. Ils ont, en effet, le droit d'instituer des établissements pour la production collective du vin par zone de production.

afin de procéder à la récolte et à l'unification des types caractéristiques de chacune des zones.

Nous ne cherchons pas à copier les solutions étrangères, mais nous pensons qu'il n'est pas inutile de nous en inspirer s'il y a lieu. Nous n'avons pas davantage l'intention d'entrer dans les détails d'organisation, mais seulement de poser les principes qui, nous le croyons, pourraient améliorer le régime actuel des appellations d'origine.

Au dire de personnalités marquantes du monde bordelais, le législateur aurait dû s'en tenir à la loi de 1919 qui représente le maximum réalisable en la matière. Nous nous rangeons à cette opinion et croyons que, s'il est utile d'accorder une protection légale aux producteurs, celle-ci ne peut dépasser sans inconvénient la délimitation des zones de production ayant droit à une appellation d'origine. En aucun cas il ne faut l'étendre à la qualité, tout au moins sous la forme présente. Le soin de déterminer le droit d'un vin à une appellation quelconque doit, au contraire, rester à la charge d'organismes locaux responsables, beaucoup mieux qualifiés que l'Etat pour accomplir une telle besogne. Il est souhaitable que l'intervention de l'Etat soit réduite au minimum en toutes matières.

Nous concéderions cependant au législateur, si la chose s'avérait indispensable, la faculté de préciser le statut de la production, c'est-à-dire de désigner les cépages, les procédés de culture et de taille propres à donner la meilleure qualité, mais sous la réserve expresse que les producteurs compétents soient consultés avant toute réglementation officielle.

Voici donc pour l'origine : *statu quo ante* et limitation sévère des appellations aux aires de production traditionnelles.

Mais en ce qui concerne la qualité le législateur devra déléguer ses pouvoirs aux syndicats respectifs des diffé-

rentes régions viticoles de la Gironde. Ceux-ci auront seuls le droit de dire si tels ou tels vins sont dignes d'être vendus sous une appellation célèbre, si telle année doit bénéficier du millésime, etc.

Cette détermination se fera par la dégustation, puisqu'il n'existe aucun autre moyen connu de reconnaître la qualité d'un vin. Bien entendu, la dégustation, qui permettra au produit ayant victorieusement triomphé de l'épreuve de revêtir l'appellation traditionnelle et la marque syndicale de garantie, devra être effectuée par des personnalités compétentes, et organisée de manière à éviter toute possibilité de fraude. Ceci est une affaire d'organisation intérieure.

Notre but, en proposant une telle réforme, est : de renforcer chez le producteur l'idée qu'il est nécessaire de s'imposer à soi-même une discipline profitable à tous; de fortifier l'esprit de solidarité et de responsabilité; de pousser à une recherche toujours plus ardente de la qualité, puisque seuls les produits réellement dignes seront couronnés.

Mais un tel programme n'est pas viable tant que le syndicalisme ne sera pas devenu une obligation pour tous. L'organisation de la profession est à l'ordre du jour, le corporatisme s'insinue peu à peu : l'occasion est belle pour rendre le syndicat obligatoire.

Cette réforme serait juste : actuellement, un certain nombre de propriétaires se refusent à adhérer à un syndicat, espérant malgré tout bénéficier indirectement et gratuitement des avantages professionnels ou commerciaux obtenus par ceux qui, payant de leur personne et de leur argent, se sont groupés pour la défense de la profession. Une telle prétention est immorale.

Le syndicat obligatoire, grâce aux cotisations de ses membres, et peut-être aussi à une ristourne de l'Etat prélevée sur les 6 francs perçus à « titre provisoire » depuis

le 24 décembre 1934 et ne profitant pas, rappelons-le, aux viticulteurs girondins, permettrait d'assurer, par l'intermédiaire de la Fédération nationale des Syndicats de viticulteurs, dont la création s'imposerait alors, une répression des fraudes sévère et une propagande énergique pour le vin.

Le syndicat obligatoire permettrait également de standardiser les appellations et d'en réduire le nombre. En effet, la marque syndicale « Sauternes », « Graves », « Saint-Emilion », « Médoc », « Pomerol », « Entre-deux-Mers », etc., constituerait une désignation générique classant d'emblée le produit dans l'esprit du consommateur : elle serait le *titre*, le nom de la commune, du cru ou du château n'étant plus que le *sous-titre* venant préciser l'origine. Les très grands crus ne seraient pas affectés par une telle conception, leur nom étant déjà célèbre, mais tous les autres, qui sont l'immense majorité, gagneraient à coup sûr à éviter la confusion regrettable résultant de la situation actuelle. Nous verrons plus loin l'utilité de la coopération, facteur de diminution du nombre des petites appellations locales.

Mais un des avantages les plus tangibles du syndicalisme obligatoire serait de faciliter grandement la protection de nos vins d'origine à l'étranger — problème essentiel, puisque la Gironde vivait en grande partie de l'exportation et meurt actuellement de la chute même de ces exportations.

En effet, le Syndicat obligatoire aurait sa marque particulière déposée. « La marque est un moyen matériel de garantir l'origine ou simplement la provenance de la marchandise aux tiers qui l'achètent, en quelque lieu et en quelque main qu'elle se trouve. »⁽³⁾; elle appartient

(3) Pouillet, Taillefer et Claro, *Traité des marques de fabrique*, Paris, 1912, p. 13.

exclusivement à un individu ou à une collectivité et confère à son titulaire un monopole absolu d'emploi pour les produits envisagés. Par sa notoriété, la marque commerciale inspire confiance à l'acheteur vis-à-vis d'une marchandise que, souvent, il ne connaît pas et ne sait pas apprécier; elle lui permet de retrouver cette marchandise lorsqu'elle lui a plu; elle sert de base à la publicité; elle garantit la qualité du produit par la responsabilité de son titulaire.

Le vin, et les produits agricoles en général, pouvant, d'après une jurisprudence constante, recevoir une marque de commerce, il existe déjà aujourd'hui des marques régionales de produits vinicoles, mais leur utilité est plus ou moins contestable, car elles ne répondent pas à la définition de la marque, leurs créateurs ne garantissant pas la qualité constante (le même nom « château X... » sera appliqué indifféremment aux vins des années 1929, 1923, 1930, etc., quelle que soit leur qualité), et surtout ne groupant pas l'unanimité des producteurs pouvant se prévaloir d'une appellation similaire. Un syndicat de viticulteurs, aussi puissant soit-il, ne peut donc actuellement prétendre monopoliser à son profit l'appellation d'origine « Bordeaux » ou toute autre sous-appellation ⁽⁶⁾.

C'est là notre infériorité vis-à-vis des législations étrangères, qui, estimant nos appellations tombées dans le domaine public, en permettent trop souvent l'utilisation avec l'adjonction du nom de lieu d'origine réel du produit, par exemple « Australian Sauternes », « Bordeaux de Californie », etc. Pourtant la loi du 6 mai 1919, article 10, et la loi du 22 juillet 1927, article 3, précisent

(6) Il a été jugé que les propriétaires d'un cru ont *seuls*, mais aussi qu'ils ont *tous*, le droit de marquer les vaisseaux contenant leurs vins par une estampille qui rappelle ce cru (Pouillet, Taillefer et Claro, *op. cit.*, p. 669). L'unanimité résultant du syndicat obligatoire pourra donc seule permettre l'aboutissement de nos revendications.

que « les appellations d'origine des produits vinicoles ne peuvent jamais être considérées comme présentant un caractère générique et tombées dans le domaine public ». Cette thèse a toujours été soutenue par la France (7).

Quoi qu'il en soit, dès l'instant où, grâce à l'unanimité réalisée par le syndicat obligatoire, nos appellations d'origine traditionnelles seraient assimilées à des marques commerciales régulièrement déposées et protégées par la Convention internationale du 20 mars 1883 (modifiée et complétée à Bruxelles le 14 décembre 1900, à Washington le 2 juin 1911, à La Haye le 6 novembre 1923, et à Londres le 2 juin 1934), à laquelle adhèrent aujourd'hui 41 nations, et qui stipule, dans son article 6 : « Toute marque de fabrique ou de commerce, régulièrement déposée dans le pays d'origine, sera admise au dépôt et protégée telle quelle dans tous les autres pays de l'Union », notre situation serait, pensons-nous, considérablement améliorée et nos vins mieux traités à l'étranger.

De plus, la Fédération nationale des Syndicats de viticulteurs devrait être chargée de veiller partout à la pro-

(7) Il peut arriver qu'un nom de localité devienne générique et serve à indiquer, non plus la provenance de la marchandise, mais son genre de fabrication (eau de Cologne, eau de Seltz, savon de Marseille, etc.). Il n'y aura pas alors usurpation du nom de localité, dans le fait de vendre, sous ce nom, des produits fabriqués ailleurs. Toutefois, il faut noter que les exemples ci-dessus s'appliquent seulement à des produits manufacturés; or, en pareil cas, le nom de la localité n'a jamais désigné la production directe, comme il arrive quand il s'agit de produits naturels, de produits du sol; il sert à indiquer surtout un genre de fabrication en usage dans la localité, et, par suite, on peut comprendre que ce genre de fabrication s'implantant ailleurs sans protestation emporte avec lui le nom de la localité sous lequel il a été d'abord connu. Il n'en est pas de même quand il s'agit de produits naturels qui tirent leur valeur directement de la terre où ils sont nés; ils lui doivent leurs qualités, leurs propriétés, qui, ailleurs, ne seraient pas les mêmes. C'est pourquoi l'article 4 de l'arrangement de Madrid du 14 avril 1891 spécifie que les désignations de régions viticoles ne pourraient jamais être considérées comme appartenant au domaine public. (Pouillet, Taillefer et Claro, *op. cit.*, p. 461 et suiv.).

tection de nos produits et d'engager les procédures nécessaires à cet effet. Grâce à ses ressources importantes, elle sera en mesure de réaliser efficacement cette action indispensable. Enfin, elle devra être appuyée énergiquement par nos agents commerciaux ou diplomatiques accrédités dans les divers pays.

CHAPITRE III

RECHERCHE DE LA QUALITE (*suite*).

AMELIORATIONS TECHNIQUES ET PERFECTIONNEMENT DES METHODES DE CULTURE

Un régime d'appellations d'origine, corrigé et amélioré, ainsi que nous venons de le voir, permettra d'assurer, tant pour les vins ordinaires que pour les vins fins, une garantie aussi complète que possible de la qualité du vin à la production : cépages appropriés aux qualités recherchées dans les différentes appellations, méthodes de culture orientées vers la recherche de la qualité plutôt que vers celle de la quantité, contrôle et garantie de la qualité par le syndicat.

Est-ce à dire que tout est fait, que rien ne reste à améliorer ? Nous ne le croyons pas, et nous pensons au contraire que la qualité peut encore gagner par la mise en œuvre de différents moyens : direction technique de la vinification par des personnalités compétentes, concentration des mûts, collage bleu, enfin et surtout coopération. Nous étudierons successivement ces différents remèdes.

SECTION PREMIERE

Le technicien œnologue.

Sans faire injure à quiconque, il n'est pas téméraire d'affirmer que, dans bien des endroits, la vinification gagnerait à être surveillée et dirigée par un technicien

instruit et expérimenté. Celui-ci ne dépendrait pas d'un seul domaine, mais visiterait, surtout au moment des vendanges, les cuiviers et les chais d'un certain nombre de propriétaires auxquels il prodiguerait ses conseils sur la nécessité ou l'opportunité d'effectuer certains traitements, sur la vinification, sur les multiples précautions à respecter pour l'obtention d'un produit de choix.

Le technicien œnologue devra posséder de nombreuses qualités : intelligence prompte et sûre pour assimiler des connaissances étendues et adapter aisément ses méthodes aux conditions variées de la production locale, sans heurter les coutumes et les habitudes traditionnelles par un scientisme outrancier; haute compétence, car le cultivateur qui discernerait ses lacunes perdrait immédiatement toute confiance en lui.

Par contre, ce métier assez nouveau présenterait un débouché intéressant pour de jeunes étudiants chimistes aimant la terre, et aurait l'incontestable avantage de procurer aux cultivateurs, petits et moyens, l'aide de conseils et de directives éprouvés. La qualité du vin ne pourrait qu'y gagner.

SECTION II

La concentration des moûts.

Le sucrage des vins, ou chaptalisation, est actuellement interdit en Gironde, alors qu'il est autorisé dans d'autres départements.

Nous ne discuterons pas l'opportunité du sucrage. Nous noterons seulement que l'adjonction de sucre est contraire à l'esprit de la loi qui s'oppose à l'introduction dans le vin d'un produit étranger. Ce principe étant valable pour la France entière, nous nous expliquons mal l'autorisation du sucrage dans certaines régions viticoles, en Bour-

gogne notamment, alors que son usage est interdit en Gironde. Un régime unique nous paraîtrait plus normal : le sucre est nuisible, ou il ne l'est pas. S'il est nuisible, nous sommes partisans de sa prohibition; s'il ne l'est pas, nous demandons l'égalité de traitement pour tous.

Quoi qu'il en soit, il y a des cas où, par suite des circonstances atmosphériques défavorables, la vendange est pauvre en alcool et nécessite un enrichissement.

C'est alors qu'il y a lieu de recourir à la concentration des moûts, procédé permettant d'obtenir des vins possédant le maximum de qualités sans modifier leur pureté ni leur authenticité. La concentration supprime l'emploi du sucre de betterave et le remplace par le sucre de raisin. Cette substitution est pleine d'avantages : elle n'altère pas l'authenticité du produit obtenu tout en l'améliorant de façon considérable⁽¹⁾, elle diminue la quantité de vin et nous dispense d'acheter du sucre à l'étranger.

Il y a donc lieu d'encourager le développement de ce procédé, qui est maintenant autorisé par la loi dans les plus larges mesures (sauf à Sauternes, Barsac, Loupiac et Sainte-Croix-du-Mont; voir tableau synoptique, p. 102 et 103).

La concentration des moûts peut se faire de plusieurs manières, par le chaud ou par le froid, mais nécessite l'installation d'appareils coûteux ne se justifiant que dans les grandes exploitations. Grâce au développement des coopératives, presque toutes équipées pour concentrer, l'ensemble des petits propriétaires bénéficiera de ce progrès et la qualité s'améliorera dans son ensemble.

(1) La Cave Coopérative de Saint-Emilion ayant concentré en 1932, a obtenu des vins de 10 et 11 degrés, alors que la moyenne des autres vins variait entre 8 et 9 degrés.

SECTION III

Le collage bleu.

Le collage bleu est le remède au louchissement des vins blancs, louchissement qui cause un grand tort à nos exportations, ainsi qu'en témoigne la lettre de M. Lourie, reproduite dans la deuxième partie, page 91.

Le louchissement est dû à la présence dans le vin d'un excès de fer et de cuivre provenant soit des engrais et des sulfatages, soit de l'attaque des pièces métalliques par les acides du vin. C'est ainsi qu'un grand cru universellement connu, où toute la manutention se fait dans des ustensiles de bois (rouleaux de fouteuse, presses, ...) a vu ses vins louchir.

Il existe actuellement un seul remède véritablement efficace contre ce défaut d'aspect : le ferrocyanure de potassium, qui a la propriété de précipiter, sous forme de lie bleue, le cuivre et le fer contenus dans le vin. Ce remède est pourtant interdit en France (quoique l'emploi du ferrocyanure soit autorisé en pâtisserie) mais permis dans la majorité des autres pays, ainsi favorisés par rapport à nos producteurs.

Cependant, ce traitement est conforme à l'idée de la loi sur les fraudes, qui veut qu'aucune substance ne soit additionnée au vin. Le vinage n'est qu'une tolérance, car l'alcool reste, l'anhydride sulfureux persiste également, etc. Avec le ferrocyanure tout est éliminé, le vin redevient ce qu'il était autrefois quand il ne présentait aucun excès ni de cuivre ni de fer.

De plus, des expériences très précises et très complètes ont été effectuées à Bordeaux, en 1935, sous le contrôle d'éminents professeurs, médecins et œnologues, et ont

démontré la totale inocuité pour l'homme des vins traités, inocuité déjà révélée par l'analyse. Ces expériences ont confirmé celles déjà faites à l'étranger.

Enfin, les Médecins Amis du Vin ont émis le vœu suivant lors de leur Congrès de septembre 1936 :

« Les Médecins Amis du Vin ne voient aucun inconvénient d'ordre médical au traitement du vin par le collage bleu.

» Ils émettent le vœu que cette opération soit faite sous le contrôle d'une station œnologique.

» Ils prient les pouvoirs publics, justement émus des avis non concluants de l'Académie de médecine et du Conseil supérieur de l'hygiène, de bien vouloir, dans l'intérêt supérieur du pays, examiner à nouveau la question. »

Depuis lors cette malheureuse question est tombée dans l'ombre.

Nous estimons qu'il est souhaitable d'envisager son exhumation le plus rapidement possible et d'autoriser enfin, sous le contrôle des techniciens, l'utilisation d'un produit susceptible de nous permettre d'offrir toujours des vins parfaits.

Il ne suffit pas de réclamer des traités de commerce avantageux; il faut avant tout pouvoir satisfaire la clientèle et lutter à armes égales avec ses concurrents (2).

Signalons en terminant l'intéressant ouvrage de M. le Docteur Pierre Menu, médecin des troupes coloniales, dont les conclusions sont favorables à l'emploi du collage bleu (3).

(2) Nous apprenons que les milieux officiels paraissent vouloir actuellement autoriser l'emploi du ferrocyanure pour les vins destinés à l'exportation. Cette mesure serait fort utile, et nous espérons que les bruits circulant à son sujet ont un fondement sérieux.

(3) Menu, *Contribution à l'étude de l'emploi du ferrocyanure de potassium en œnologie*, Boéchat, Bordeaux, 1937.

SECTION IV

La coopération.

Répondant à une nécessité de l'heure présente, le mouvement coopératif se développe d'une façon rapide en Gironde. La première Cave coopérative fut fondée il y a six ans, en 1931, à Saint-Emilion, par M. R. Villepigue, qui a bien voulu nous communiquer de très utiles renseignements sur cette question, ce dont nous tenons à le remercier ici.

Parties de zéro il y a six ans, les caves coopératives girondines sont au nombre de 44 en 1937 (plus 8 en formation), et traitent 600.000 hectolitres environ.

Cet essor ne doit pas nous étonner. Touchés par la crise plus tard que d'autres, les Girondins s'étaient désintéressés de la coopération, mais les difficultés actuelles leur ont fait rechercher les meilleurs moyens d'améliorer la situation à leur profit. Constatant que, livrés à eux-mêmes, il leur était impossible d'exercer une action efficace sur le marché, ils se tournèrent vers la solution coopérative qui, effectivement, présente des avantages considérables et constituera, croyons-nous, la base de l'organisation professionnelle future.

§ 1. — Avantages présentés par la coopération.

L'union fait la force, et là où un homme isolé eût succombé, plusieurs triompheront aisément. Ce principe reste valable en viticulture. En effet, la Cave coopérative permet une amélioration de la qualité, un abaissement du prix de revient, une vente à de meilleures conditions; de plus, elle présente de nombreux avantages financiers et sociaux.

Mais, objectera-t-on, la coopération, qui a réussi dans les régions grosses productrices de vins ordinaires, Midi, Algérie, se justifie-t-elle en Gironde, pays de vins fins ? Nous répondrons à cette objection que la Bourgogne compte de nombreuses coopératives produisant des vins très appréciés. Allant plus loin, nous dirons que la coopérative est aussi indispensable à la prospérité des vins fins qu'à celle des vins ordinaires, car elle sera partout, de l'avis unanime des personnalités compétentes, un facteur d'amélioration de la qualité, même pour les vins fins.

Seuls quelques grands crus, déjà célèbres, ne gagneraient rien à l'adoption généralisée de la production en commun, et cela pour deux raisons fort simples : la première est que leur étampe, connue pour garantir une qualité hors de pair, deviendrait inutile et que le prix de vente d'un ensemble de grands vins n'atteindrait pas le niveau des cours pratiqués jusqu'ici pour ces grands châteaux ; la seconde est que la plupart des crus en question réalisent eux-mêmes leur propre coopérative par leur étendue, généralement considérable : celle-ci leur permet d'obtenir la qualité vraiment supérieure qui est leur apanage, grâce à la variété des terroirs et aussi, il faut bien le dire, aux soins minutieux et à la technique savante que la généralité des vignobles ne justifie pas.

Mais, en dehors de ces exceptions, l'avenir de la production girondine nous paraît devoir reposer pour une large part sur la coopération, dont nous allons examiner brièvement les avantages généraux.

1° AMÉLIORATION DE LA QUALITÉ.

Celle-ci résulte d'abord du mélange de différentes qualités de vins, à la condition, bien entendu, que ce mélange, habilement dosé, comprenne seulement les produits des meilleurs cépages. C'est ainsi que le vin d'ensemble de la

coopérative de Barsac est généralement plus complet que chacun des composants pris en particulier. Ce fait tient à ce qu'un vin présente des qualités et des défauts qui lui sont propres, provenant de la diversité des sols et des cépages, des conditions dans lesquelles ont été faites les vendanges, de la vinification, etc. Or, grâce à la combinaison de produits variés, les qualités des uns corrigeant les défauts des autres, tous contribuent à l'excellence du résultat final. La coopérative ne fera d'ailleurs qu'imiter en cela le commerce qui s'adonnait seul jusqu'à maintenant aux coupages permettant d'obtenir les excellents vins types, de qualité toujours à peu près constante, recherchés par la majorité des consommateurs.

Le mélange des crus ne sera pas le seul facteur d'amélioration de la qualité : grâce à un outillage perfectionné, qu'un producteur isolé ne peut espérer utiliser en raison de son coût élevé; grâce à l'utilisation de techniques modernes trop coûteuses ou encombrantes pour le petit viticulteur, telles que la concentration des moûts, la pasteurisation, les filtrages répétés, la mise en bouteilles à la chaîne, etc.; grâce aux soins attentifs donnés aux vins sous la direction de techniciens œnologues ou de personnalités compétentes que l'importance du chiffre d'affaires permettra de rémunérer honorablement, les produits des coopératives seront supérieurs à la *majorité* des vins récoltés jusqu'à maintenant.

Enfin la coopérative, réalisant en petit ce que le syndicat réalisera en grand, aura sa marque propre pour l'ensemble de sa production. Cette marque présentera l'avantage pour le consommateur d'être une garantie absolue de la qualité et de l'authenticité des vins livrés.

Autre avantage remarquable de la marque coopérative : la multiplicité des noms de crus et de châteaux sera réduite dans de considérables proportions, et le consommateur pourra enfin porter son choix sur un nombre rela-

tivement peu élevé d'appellations. Du coup, une des causes de crise spéciale à la Gironde disparaîtra en grande partie.

2° ABAISSEMENT DU PRIX DE REVIENT.

Sans nuire à la qualité, la coopérative obtiendra une quantité supérieure grâce à l'utilisation de machines à haut rendement : presses hydrauliques, égrappeuses, cuves en ciment armé ou en tôle émaillée dans lesquelles la consommation n'est que de 2 à 4 p. 100 la première année au lieu de 10 à 12 p. 100 dans le matériel de bois. Notons également la possibilité de l'emploi du froid et de la pasteurisation pour le vieillissement rapide, donc économique, du vin.

Une autre économie résultera du fait que, tout au moins pour la coopérative de vinification, les viticulteurs n'auront plus que les frais de main-d'œuvre nécessaire au simple ramassage des raisins et ne seront plus obligés d'entretenir et d'amortir les cuiviers et les chais individuels. La centralisation de toute la vendange en un seul chai permettra donc de réduire au minimum les frais généraux, contribuant ainsi à l'abaissement du prix de revient.

3° VENTE A DE MEILLEURES CONDITIONS.

Il est évident que les Coopératives, si elles sont fédérées et agissent en liaison les unes avec les autres, seront en mesure, grâce aux disponibilités financières qui leur sont accordées à des conditions très favorables, de peser efficacement sur le marché et de lui assurer une stabilité qu'il ne connaît guère, par la constitution de stocks régularisant l'offre, jusqu'ici inorganisée et très variable suivant les années, en raison de l'incertitude qui est de règle dans la production viticole.

Mais, en dehors de cet avantage qui a son prix et sub-

siste dans tous les cas, la vente des vins produits par les coopératives soulève un délicat problème. A qui la coopérative devra-t-elle vendre ? Aux négociants ou aux consommateurs ?

Jusqu'à maintenant, la presque totalité des vins était acquise par le commerce, les propriétaires n'ayant ni les moyens de garder leurs vins en chai plusieurs années, ni la possibilité de les vendre directement à la clientèle. Le commerce, français et étranger, avait donc en quelque sorte le monopole de la vente du vin, et il est bien naturel qu'il cherche aujourd'hui à le conserver, ne voulant pas que les coopératives tentent d'atteindre elles-mêmes les consommateurs sans passer par son intermédiaire, demandant au contraire que toutes les ventes soient faites exclusivement à ses représentants.

Malheureusement, quelques coopératives ayant manifesté l'intention de pratiquer la vente directe, il en est résulté des heurts entre négociants et coopérateurs.

Nous déplorons ce fâcheux esprit d'antagonisme. Mais, quelles que puissent être nos préférences personnelles, et sans prétendre trancher définitivement la question de savoir si la coopérative doit se cantonner uniquement sur le plan technique, ce qui nous semble préférable, ou empiéter sur le domaine commercial, nous allons indiquer quelle devrait être, selon nous, en toute justice, la solution permettant de conclure une paix honorable entre coopérateurs et négociants.

Reconnaissons tout d'abord que l'hostilité du commerce s'explique par l'inégalité des charges qui pèsent respectivement sur les négociants et sur les coopératives. Les premiers ont à acquitter de très lourds impôts, patente, licence, etc., auxquels les coopératives, grandement favorisées par les pouvoirs publics, échappent jusqu'à maintenant. Grâce à ces dégrèvements, justifiés en partie par l'amortissement des frais d'installation considérables et

du service des intérêts auxquels doivent faire face les coopératives, alors que le commerce a déjà amorti pour une part importante, ce dernier se trouve défavorisé par rapport aux coopératives, tout au moins dans le cas où elles entendent vendre directement à la clientèle privée.

Mais, ces avantages mis à part, nous ne croyons pas qu'il soit possible d'interdire la vente directe aux coopératives.

Comment, en droit, pourrait-on prononcer cette interdiction ? Un propriétaire isolé conservant toujours la faculté de vendre ses produits à qui bon lui semble, peut-on empêcher plusieurs producteurs associés de bénéficier légitimement d'une telle liberté ? Cela nous paraît impossible. De plus, les coopératives équipées de façon moderne sont capables de stocker les vins et d'attendre leur vieillissement; elles réalisent par la variété des apports qui leur sont faits un vin « faisant suite » de qualité supérieure; enfin, leurs marques sont une garantie d'origine et préservent le consommateur de toute possibilité de fraude. Pourquoi, dans ces conditions, la vente directe serait-elle illégitime, alors que producteurs et consommateurs ne sauraient en attendre que des avantages : prix minimum à la consommation, bénéfice maximum à la production, par la suppression des intermédiaires ?

Pour que celle-ci fût réalisée, il suffirait que la Fédération des Caves coopératives créât un bureau de vente chargé de lancer ses propres démarcheurs, et surtout d'entrer en rapport avec les coopératives de consommation, déjà fort nombreuses. Il suffirait que le Syndicat des hôteliers et restaurateurs entrât par exemple en relation avec le bureau de vente des coopératives pour qu'immédiatement la majorité des hôtels et restaurants de France fût approvisionnée de vins sélectionnés, authentiques et portant un nombre restreint de marques.

Comment, et de quel droit empêcher cela, *dès l'instant*

où les coopératives paieront les mêmes impôts que le commerce en général ? Précisons ici que, pour éviter une lourde surcharge fiscale, seules, à notre avis, les coopératives désirant travailler directement avec la clientèle privée devraient être assujetties à des impôts se rapprochant de ceux acquittés aujourd'hui par les négociants, les coopératives vendant au commerce restant dégreverées de toutes taxes.

Il ne faut d'ailleurs pas se dissimuler l'évolution qui s'accomplit dans l'économie moderne : la Coopération prend et prendra de plus en plus d'importance. Peut-être ce fait nouveau lèsera-t-il certains intérêts particuliers, certains droits que les intéressés considéraient comme acquis, mais nous croyons fermement qu'il n'est pas possible de sacrifier l'intérêt général à l'intérêt particulier. Les coopératives représentent actuellement l'intérêt général : elles méritent d'être encouragées.

Toutefois, il n'est pas encore démontré qu'il leur soit possible de lutter à armes égales avec le commerce *honnête*, fort de son expérience séculaire, de son art consommé des coupages, de ses relations étendues et de son réseau mondial de représentants. Le consommateur payant restera ici, comme il est naturel, le souverain juge, libre de porter son choix sur les vins présentés par le commerce ou sur ceux offerts par les coopératives. Egalité de traitement au départ et liberté de concurrence ensuite, voilà, nous semble-t-il, le régime qui devrait prévaloir dans l'avenir. L'acheteur se tournera vers celui qu'il estimera digne de sa confiance.

4° AVANTAGES FINANCIERS ET SOCIAUX.

En dehors des avantages déjà énumérés, les coopératives présentent des avantages financiers et sociaux évidents.

a) *Avantages financiers.*

Ils sont considérables et reposent essentiellement : d'une part, sur la sécurité absolue que représente la signature solidaire des coopérateurs; d'autre part, sur le warrantage des récoltes. Aussi le Crédit agricole a-t-il institué un double prêt en faveur des Caves coopératives : à long terme, pour leur érection, remboursable en vingt ans, au taux de 3 p. 100, amortissement compris, et à court terme, pour le financement de leurs frais généraux et des avances à faire aux adhérents, au taux de 4 p. 100 (Caisse de Bordeaux). Le génie rural subventionne également la construction des Caves coopératives à concurrence de 20 p. 100 du capital nécessaire.

Signalons, par contre, le danger que présente, pour les coopératives en formation, la tendance à voir trop grand et à jouer imprudemment avec des capitaux empruntés, dont les charges d'intérêt et d'amortissement pèseront plus tard d'un poids insupportable sur le budget de l'Association. Les avantages consentis aux coopératives par l'Etat et les banques ne doivent pas engendrer de telles erreurs, et les futurs coopérateurs devront se pénétrer du sage proverbe français : « Prudence est mère de sûreté. »

b) *Avantages sociaux.*

Ils ne sont pas moins importants : la création des coopératives permettra aux petits producteurs de retirer un prix équitable de leurs récoltes grâce aux avances qui leur seront faites lorsqu'ils en auront besoin. Aujourd'hui encore, ils sont la proie de certains négociants, qui, au moment de la récolte, profitent de leur besoin d'argent pour leur acheter à vil prix la totalité de leur pauvre récolte, et tirent ensuite argument auprès des propriétaires plus importants des bas prix payés. La Coopérative atténuera cette injustice et donnera plus de dignité à la vie des petits cultivateurs.

Les coopérateurs représenteront une force puissante et

les unions ou fédérations de coopératives disposeront de réserves et de crédits leur permettant de financer un mouvement social interdit jusqu'ici aux syndicats par suite de la modicité de leurs ressources.

Enfin, un esprit de fraternité plus grand que par le passé régnera entre les producteurs, du fait que les produits de leur travail seront mis en commun, et que les jalousies particulières s'exerceront moins fréquemment.

§ 2. — Les différents types de coopératives.

L'intérêt de la coopération nous paraissant suffisamment démontré, il nous reste à exposer quels sont les types de coopératives qui s'offrent au choix des viticulteurs.

Ces types, au nombre de deux, sont : les coopératives d'assemblage et les coopératives de vinification.

1° LES COOPÉRATIVES D'ASSEMBLAGE.

Ce mode de coopérative est le plus rudimentaire : les vins continuent à être faits par les propriétaires eux-mêmes, dans leurs chais, avec leurs moyens techniques propres; seuls les vins faits sont assemblés dans les locaux de la Cave, généralement au moment d'une livraison.

La Coopérative d'assemblage ne présente pas la même somme d'avantages que la Coopérative de vinification, notamment au point de vue rendement et compression des frais généraux, mais elle ne nécessite pas une mise de fonds considérable et un outillage complexe : un local de faible importance peut lui suffire.

Elle laisse subsister l'individualisme du propriétaire qui est ainsi moins heurté dans ses traditions, mais réalise cependant un progrès en supprimant les inconvénients de cet individualisme par la vente en commun et le mélange de vins différents dont l'ensemble donne une qualité supérieure.

Si l'enlèvement des vins a lieu chez le propriétaire au mois de février ou mars, celui-ci pourra se livrer sans autre préoccupation aux travaux de l'extérieur qui reprennent à cette époque et dont la charge aurait pu être une cause de négligence ou de retard dans le traitement des vins : là aussi il y aura un facteur d'augmentation de la qualité.

Quand choisir ce mode de coopérative ? D'après M. Villepigue, il faut lui donner la préférence si la coopérative ne doit pas traiter plus de 10.000 hectolitres. Seul un volume supérieur légitime l'investissement considérable de capitaux que nécessite la création d'une coopérative de vinification. Bien entendu, des cas d'espèce peuvent se présenter qui infirment ce principe.

Enfin, dernier problème, comment fixer la part revenant à chaque coopérateur, puisque les vins fournis ne sont pas de qualité équivalente ?

Nous citerons ici la méthode adoptée par la Cave de propagande de Barsac. Tous les producteurs ayant fourni les vins destinés à un ensemble déterminé sont membres du jury; le vin d'ensemble reçoit une cotation, par exemple 5, et chaque membre du jury déguste ensuite chacun des vins composants, affectés d'un numéro d'ordre dont la correspondance est inconnue de lui; puis il donne à chaque vin une cotation variant de 0 à 10, suivant que le vin a été jugé par lui inférieur ou supérieur à l'ensemble.

Le dépouillement des bulletins sur lesquels les propriétaires ont noté leurs appréciations est fait par le Président de la Cave, qui, se basant sur les notes données, offre à chaque propriétaire un prix déterminé, supérieur ou inférieur au prix de base adopté pour l'ensemble du vin.

Cette méthode donne, paraît-il, d'excellents résultats.

2° LES COOPÉRATIVES DE VINIFICATION.

La Coopérative de vinification est le vrai type de coopérative : il ne s'agit plus ici de mélanger des vins, mais bien les raisins mêmes au moment des vendanges.

Pour cela, il est nécessaire de construire une Cave importante, comprenant cuvier et chai dotés des derniers perfectionnements de la technique moderne auxquels nous avons déjà fait allusion. Cette construction entraîne des frais élevés qui pourront être couverts grâce aux subventions et aux prêts consentis par l'Etat, mais qui se justifient seulement lorsque la Cave est en mesure de grouper un nombre d'adhérents assez élevé pour lui garantir au moins 10.000 hectolitres.

La construction de la Cave de vinification a pour corollaire l'inutilité des chais et cuiviers, tout au moins partiellement, dans le cas où certains propriétaires se réservent le droit de conserver par devers eux une quantité déterminée de vendange. Il en résultera une économie d'entretien et une diminution consécutive des frais généraux et du coût de production du vin, l'installation unique revenant certainement moins cher qu'un grand nombre d'installations particulières.

Nous ajouterons que la Coopérative de vinification est préférable au point de vue technique à la Coopérative d'assemblage, et cela tant pour les vins rouges que pour les vins blancs, exception faite toutefois pour les grands vins blancs. En effet, la qualité du vin obtenue est supérieure lorsque le mélange des raisins a lieu au moment des vendanges, ce qui assure une plus grande homogénéité et une plus grande finesse à l'ensemble. En ce qui concerne les grands vins blancs, la situation est un peu différente par suite du caractère spécial des vendanges et des méthodes de cueillette par tries successives : la coopérative d'assemblage mérite ici la préférence.

Pour fixer la part revenant à chaque coopérateur, deux procédés sont généralement employés cumulativement : la pesée métrique de la vendange apportée au cuvier de la Cave coopérative, et la pesée alcoolique du moût.

Les paiements sont faits par la suite au prorata des apports, en tenant compte à la fois de la quantité de raisins livrés et de la richesse alcoolique de la vendange.

CHAPITRE IV

LA RECHERCHE DE LA QUALITE (*suite et fin*). LA LUTTE CONTRE LA FRAUDE ET LA PROPAGANDE

SECTION PREMIERE

La lutte contre la fraude.

La répression des fraudes est déjà assurée en France par de nombreuses lois qui suffiraient peut-être, si elles étaient bien appliquées. Il est indispensable, à notre avis, de renforcer le Service de l'inspection des fraudes et d'exiger des inspecteurs une compétence et une conscience hors de pair qui légitimeraient une rémunération importante et un système de primes habilement conçu.

En dehors de cela, il est souhaitable :

- 1° que les inspecteurs des fraudes fassent de nombreuses visites inopinées dans les chais, surtout au moment des vendanges (1);
- 2° que l'exactitude des déclarations de récoltes soit contrôlée sérieusement afin d'éviter le trafic d'acquits signalé page 77;
- 3° que des prélèvements de vin soient effectués chez les propriétaires comme chez les négociants pour être analysés;

(1) « Les agents des services de la répression des fraudes peuvent pénétrer dans les chais des récoltants pour prélever des échantillons et vérifier les déclarations de récoltes. » (Décret-loi du 30 juillet 1935, article 23.) Le texte existe, il faut en faire un usage intensif.

- 4° que l'emploi des produits œnologiques soit strictement réglementé;
- 5° que les chais des négociants soient, eux aussi, fréquemment visités par les services de l'inspection des fraudes;
- 6° que les fabricants de produits chimiques employés en œnologie soient étroitement surveillés.

A l'étranger, il faudra que notre gouvernement, après entente avec la Fédération des Syndicats, cherche, par des accords avec les différents pays, à ce que soient respectées les garanties de qualité et d'authenticité propres à nos types de vins et à nos marques.

Rappelons ici l'utilité du Syndicat obligatoire et de sa marque commerciale qui facilitera la défense de nos vins à l'étranger.

SECTION II

La propagande pour le vin.

A quoi servirait de produire un vin de qualité si le public ne devait pas en être informé ?

Aujourd'hui, la publicité « a cessé d'être facultative : (elle) ne fait pas toujours réussir la vente d'un produit, mais aucun produit, costume de bain ou roman d'aventures, ne peut plus être vendu sans publicité » (2).

Il nous faudra donc faire une habile propagande, en France, pour développer encore la consommation de nos excellents vins courants et de nos vins fins, à l'étranger, pour raffermir les marchés hésitants et nous créer de nouveaux débouchés. Partout une publicité bien conduite devra persuader le consommateur de l'utilité de nos vins,

(2) Lucien Romier, *Si le capitalisme disparaissait*, p. 74.

de leur excellente qualité et de leur bon marché relativement à d'autres boissons nuisibles ou moins favorables à l'organisme (alcools, whisky, etc.). Il conviendra, à ce sujet, d'utiliser habilement les conclusions favorables des Médecins Amis du Vin au point de vue thérapeutique.

Les hôtels, restaurants et paquebots français devront être pourvus de vins excellents, vendus à des prix raisonnables, ce qui serait une propagande très efficace auprès de la clientèle des voyageurs et des touristes. Des bars de dégustation devront être créés dans les grandes villes françaises ou étrangères, des banquets de vulgarisation organisés et offerts aux personnalités susceptibles d'encourager la consommation du bon vin.

La charge d'organiser et de diriger cette publicité devra être confiée avant tout à des personnalités compétentes, c'est-à-dire à des professionnels déjà au courant de l'esprit, de la mentalité et des réactions des différents publics en présence de formules variées. C'est ainsi, par exemple, qu'une personnalité connaissant bien le milieu parisien nous exprimait l'opinion que la publicité faite avec la collaboration de vedettes théâtrales ou artistiques devrait donner des résultats intéressants et rapides à Paris. Les publicistes professionnels sont à coup sûr les mieux qualifiés pour une telle besogne, et il conviendra de leur laisser carte blanche dans le choix des moyens, à la condition toutefois qu'ils n'usent pas de cette liberté pour dilapider le fonds de propagande.

Il est certain qu'une publicité active et tenace en France et à l'étranger sera fort dispendieuse. Où trouver les fonds nécessaires ? Nous savons que, dans l'état actuel des choses, la récente législation sur les appellations d'origine contrôlées a institué une taxe supplémentaire de 2 francs par hectolitre pour les vins bénéficiant de l'appellation. En principe, les fonds de propagande doivent être prélevés sur les sommes provenant de cette surtaxe, dont la légi-

timité est plus ou moins établie. Peut-être même les sommes ainsi mises à la disposition de l'Office de Propagande seront-elles insuffisantes, car, à notre avis, il est indispensable de faire une publicité en profondeur et de ne pas s'arrêter à moitié chemin. Ne serait-il pas légitime que l'Etat, percevant 26 francs par hectolitre, dont 6 à titre provisoire depuis le 24 décembre 1934, restitue partiellement au producteur, sous forme de subvention à la propagande, les sommes énormes qu'il prélève sur les maigres bénéfices des vignerons ?

Si le principe du syndicat obligatoire était adopté, la charge de la propagande retomberait sur la Fédération nationale des Syndicats de viticulteurs qui centraliserait les fonds destinés à cet objet. Ces fonds proviendraient, soit des contributions fournies par les syndicats, soit des subventions fournies par l'Etat, soit des unes et des autres. Mais nous estimons préférable, même dans ce cas-là, de confier la réalisation matérielle de la propagande à des professionnels contrôlés par la Fédération.

D'ailleurs, pour rendre la propagande plus efficace, il conviendra, au début, d'en limiter l'action aux pays susceptibles d'être des clients importants, par exemple : l'Allemagne, les Etats-Unis, etc. Lorsque ces pays seront redevenus les clients qu'ils étaient autrefois pour nous, il sera temps alors de songer : que la population mondiale est de 2.050 millions d'hommes; que le vin est presque inconnu aujourd'hui en Asie où vit plus de la moitié du genre humain, alors qu'il y a six cents ans la Chine était couverte de vignes (3); que la consommation mondiale annuelle ressort à 8 l. 45 par habitant, alors qu'elle est de 150 litres en France; que cette même consommation s'établit par continent et par habitant à 26 litres en Europe,

(3) La Chine et l'Inde ne consomment ensemble que 10.000 hectolitres de vin par an.

16 litres en Amérique du Sud, 4 litres en Océanie, 3 litres en Afrique, 3 décilitres en Amérique du Nord, 5 centilitres en Asie (4).

Notons enfin que la propagande devra s'efforcer de mieux faire connaître les raisins frais, les jus de raisin, les concentrés de raisin, les bonbons aux raisins, etc..., et d'en accroître la consommation : ce sera là un excellent moyen de diminuer d'autant la production du vin et d'encourager ceux qui cherchent, par la vente de ces produits, à enrayer dans une certaine mesure la surproduction.

Le champ est donc vaste pour la propagande, mais il faudra cependant éviter, tout au moins au début, de disperser ses efforts.

(4) D'après Léon Douarche, *Annuaire international du Vin*, édition 1936.

CHAPITRE V

LE JUSTE PRIX

Nous avons défini le juste prix, celui qui, sans rebuter le consommateur, permet une rémunération suffisante du producteur et du négociant. Cet heureux équilibre est loin d'être atteint aujourd'hui : le consommateur se plaint de la cherté du vin et les producteurs sont pour la plupart en déficit. Il y a donc des réformes à réaliser dans ce domaine. Nous allons essayer de les formuler.

Le prix du vin est la résultante d'un certain nombre d'éléments, que nous pourrions classer ainsi : coût du vin à la production et au commerce; frais accessoires venant se greffer sur ces deux éléments; enfin, impôts, taxes diverses et surtout droits de douane. L'étude de ces derniers nous permettra d'envisager l'ensemble de la question douanière et de la réforme de notre politique viticole au point de vue de l'exportation.

SECTION PREMIERE .

Le prix du vin à la propriété et au commerce.

§ 1. — Le prix du vin à la propriété.

Nous ne croyons pas qu'il soit possible d'arriver à une diminution considérable du prix de revient du vin à la propriété, car, en présence des difficultés présentes, les propriétaires n'ont pas attendu nos conseils pour com-

primer leurs frais généraux au maximum, à tel point que certaines vignes souffrent d'un manque d'engrais. Cette diminution éventuelle pourrait bien d'ailleurs se transformer en une augmentation par suite des conditions économiques et sociales actuelles. Notons, en effet, que les produits indispensables à la viticulture, engrais, sulfates, soufres, etc., ont augmenté dans des proportions considérables depuis plus d'un an ⁽¹⁾. Parallèlement, le coût de la vie a suivi la même marche ascendante, ainsi d'ailleurs que les salaires payés à des ouvriers de plus en plus rares et de moins en moins consciencieux.

Cependant peut-être pourra-t-on réaliser encore quelques économies dans certaines exploitations grâce à l'adoption de méthodes modernes, inspirées du taylorisme. Ces méthodes, permettant d'« organiser » la culture, auront pour avantage essentiel de remédier à la carence de la main-d'œuvre tout en réduisant les frais généraux au strict minimum.

Nous empruntons les lignes qui vont suivre à une étude publiée par M. Gaston Vinsot, ancien Président de l'Union de la Propriété et du Commerce, qui a eu le mérite, joignant le geste à la parole, de réaliser pratiquement les améliorations qu'il préconise.

Il faut, dit-il :

« 1° Commencer par remémbrer la propriété, en échangeant ou vendant les petites parcelles éloignées, pour

(1) Voici la différence constatée entre les cours du mois de novembre 1935 et ceux du mois de novembre 1937 pour les produits suivants (chiffres tirés du Journal *la Feuille vinicole*) :

	Nov. 1935	Nov. 1937
Sulfate de cuivre :		
en cristaux	129,50	310 »
en neige	134,30	315 »
Soufre :		
trituré	68 »	94 »
sublimé	88 »	113 »
Superphosphate	de 21 à 29	de 33 à 40

constituer des lots aussi étendus que possible à proximité du centre de l'exploitation. Il faut plus de temps, en effet, pour aller sulfater un journal ⁽²⁾ de vigne à 1 kilomètre que pour en traiter deux contigus aux bâtiments de la ferme.

» 2° Faire exécuter, par les machines à haut rendement, tous les travaux susceptibles de se prêter au travail des machines. Employer le tracteur plutôt que les animaux, et ceux-ci plutôt que l'homme seul; utiliser l'appareil à traction plutôt que le pulvérisateur à dos, la charrue déca-vaillonneuse plutôt que la bêche, etc.

» 3° Avoir toujours un matériel perfectionné en excellent état d'entretien. Ne jamais, lorsqu'il fait beau, laisser un animal inoccupé à l'écurie. Si l'homme fait seul pour 20 francs de travail dans un temps donné, il en fera 60 ou 80 s'il conduit un bœuf ou un cheval, les frais de nourriture et autres restant dans les deux cas sensiblement les mêmes.

» 4° Employer autant que possible des appareils où l'homme est assis : cultivateurs canadiens à siège (de préférence aux herses), faucheuses, faneuses, pulvérisateurs à traction, etc. Ne pas oublier que l'ouvrier est toujours partisan du moindre effort et qu'il faut s'organiser en conséquence.

» 5° Enfin établir toujours le programme de travail à l'avance en expliquant à chaque ouvrier la besogne qu'il aura à remplir, les outils qui lui seront nécessaires, etc.; s'assurer toujours de la parfaite exécution du travail, en laissant, toutefois, une large initiative aux ouvriers qui ont fait leurs preuves. »

Il faut, en un mot, s'adapter aux conditions de la production moderne et rechercher partout la plus grande sim-

(2) La superficie du journal est variable suivant les régions, celui de Bordeaux vaut 34 a. 928.

plification compatible avec une bonne exécution du travail. Rappelons en passant le procédé utilisé au château Yquem pour le lavage de la vigne, donnant sans fatigue un rendement bien plus considérable que celui obtenu avec l'ancienne méthode (3). De même, au moment des vendanges, il est préférable que les coupeurs commencent leur travail par le milieu des rangs pour se rapprocher des extrémités afin d'éviter aux porteurs des allées et venues inutiles. « Jamais, écrit M. Vinsot, à la vigne ou au cuvier, une grappe de raisin ou une goutte de vin ne doivent revenir en arrière et parcourir le même chemin. » (4).

Ce sont là de petits détails, dira-t-on. Certes, mais il ne faut rien négliger : un prix de revient est une somme de petits détails.

Parmi les améliorations signalées par M. Vinsot, figurent le remembrement et l'emploi des machines à haut rendement. Ces remèdes utiles ne sont pas à la portée de tous, et nous verrons au chapitre suivant comment il sera possible de les mettre en œuvre.

Nous avons constaté au chapitre précédent les économies que la coopération peut et pourra faire réaliser dans la vinification. Répétons que l'avenir est là, et que les grandes réformes nécessaires sont seulement concevables dans le cadre corporatif et syndical.

§ 2. — Le prix du vin au commerce.

Ici encore, et pour des raisons identiques à celles que nous venons d'examiner, les compressions seront difficiles à réaliser.

Nous connaissons déjà, en effet, les charges qui grèvent

(3) Voir 1^{re} partie, chap. II, p. 38.

(4) G. Vinsot, *Rationalisation du travail appliquée à la viticulture et à la vinification*, 1929, p. 2 et 3.

le commerce : les plus importantes sont celles qui résultent du stockage des vins, de leur vieillissement nécessitant l'investissement de capitaux considérables qu'il faut rémunérer et surtout d'une fiscalité écrasante.

Les négociants ont déjà cherché, eux aussi, à réduire leurs frais généraux, mais certains postes de leur budget (loyers, transports, mise en bouteilles, etc.), sont incompressibles, la main-d'œuvre augmente et les vins girondins nécessitent toujours un long vieillissement, source, avons-nous dit, de dépenses atteignant en trois ans 51 p. 100 de la valeur du vin. Il est vrai que de nouvelles méthodes (pasteurisation, traitement par le froid), permettant d'obtenir un vieillissement rapide, comparable au vieillissement naturel, réduiront de manière sensible ces frais; mais, avant de les généraliser, il faut attendre encore et savoir si elles donneront avec le temps les résultats que l'on peut en attendre; de plus, elles nécessitent une installation coûteuse.

La question du coût des transports mise à part peut-être la solution est-elle ici entre les mains de l'Etat. Celui-ci devrait, croyons-nous diminuer le nombre et l'importance des nombreux impôts qui accablent le commerce. Sans vouloir chercher à les énumérer tous, signalons les principaux : licence, droits de circulation, patente, bénéfices industriels et commerciaux, taxe d'apprentissage, centimes additionnels, etc.

Un gouvernement avisé ne doit jamais oublier qu'en matière fiscale le rendement des impôts est en raison inverse de la modération ou de l'exagération du taux prélevé; des exemples célèbres l'ont démontré une fois pour toutes, et nous savons quelle prospérité peut résulter pour les individus comme pour la collectivité d'un taux d'impôt modéré.

SECTION II

Les frais accessoires.

Les frais et charges que nous appelons ainsi sont ceux qui, outre le prix des transports et le bénéfice des hôtels, ne se justifient par aucune nécessité immédiate, sinon celle de remplir les caisses de l'Etat : impôts intérieurs ou droits de circulation, octrois, et surtout droits de douane. Ces derniers manifestement exagérés, ainsi que nous avons pu le constater, majorent les prix de telle sorte qu'ils ont provoqué la diminution croissante de nos exportations. L'étude de cette question nous conduira à examiner le problème des exportations dans son ensemble et à rechercher comment un gouvernement soucieux des intérêts généraux de la nation devrait orienter ses efforts.

Nous examinerons tout d'abord quelle peut être l'influence du coût des transports sur le prix du vin.

§ 1. — Le coût des transports.

Son élévation entraîne nécessairement une majoration très importante du prix de vente des vins.

Par suite du déficit croissant des chemins de fer, le gouvernement s'est vu obligé de majorer les tarifs, ainsi qu'en témoignent les tableaux ci-dessous.

1^o Vins en caisses (par 1.000 kilogrammes).

Distances.	Avant	Du 7 juillet au	A partir du
	12 juillet 1937.	15 août 1937.	15 août 1937.
100 km.	89 30	102 60	98 50
200 km.	131 60	131 21	131 »
300 km.	173 90	199 80	198 »
400 km.	216 20	248 40	245 »
500 km.	258 50	297 »	287 »
600 km.	291 40	334 80	329 »
700 km.	314 90	361 80	335 50
800 km.	338 40	388 80	382 »
900 km.	361 90	415 80	402 »
1.000 km.	385 40	442 80	422 »

2° Vins en fûts (Prix à la tonne).

(Expéditions de 1.000 kg. ou payant pour ce poids.)

Distances.	Avant 12 juillet 1937.	Du 7 juillet au 15 août 1937.	A partir du 15 août 1937.
100 km.	79 90	91 80	93 »
200 km.	109 50	125 80	130 »
300 km.	139 10	159 85	166 »
400 km.	167 30	192 25	201 »
500 km.	187 55	215 45	225 »
600 km.	200 45	230 30	245 »
700 km.	206 10	236 80	255 »
800 km.	211 75	243 25	263 »
900 km.	217 40	249 75	270 »
1.000 km.	223 »	256 25	276 »

N.B. — Ces tableaux sont extraits du *Bulletin du Syndicat national du commerce en gros des vins, cidres, eaux-de-vie et spiritueux de France*, numéro du 20 septembre 1937.

Les nouveaux tarifs ont le mérite d'être simplifiés par la suppression des centimes, mais il est certain que l'amélioration serait encore bien supérieure si le changement avait été motivé par la diminution souhaitée.

De plus, au moment de mettre sous presse, nous apprenons qu'une majoration de 24 p. 100 vient d'être appliquée aux tarifs marchandises à partir du 1^{er} janvier 1938. Cela n'est pas fait pour activer les échanges.

Les tarifs maritimes, eux aussi, ne sauraient manquer d'être rehaussé par suite des événements sociaux actuels et de l'application de la loi des quarante heures qui est un non-sens au point de vue maritime, tout comme la journée de huit heures appliquée seulement en France. Cette dernière loi a provoqué chez nous l'augmentation des équipages dans la proportion d'un tiers en nécessitant la création de trois bordées par vingt-quatre heures au lieu de deux comme autrefois. On conçoit le trouble que cette mesure a pu provoquer dans les budgets de nos compagnies de navigation ⁽³⁾.

(3) Le tarif appliqué par la Compagnie Générale Transatlantique, au 31 décembre 1937, était de 375 francs la tonne pour les vins en caisses partant de Bordeaux à destination de New-York. Ce tarif sera augmenté prochainement.

Il nous paraît presque superflu de signaler, tant elles sont présentes à l'esprit, les nouvelles dispositions administratives venant freiner l'essor des transports routiers coupables de concurrencer trop efficacement les chemins de fer. De telles mesures ne sont pas faites pour abaisser le prix de revient du vin. Il faudrait, pour contribuer à le faire baisser, obtenir des diminutions importantes sur les tarifs actuellement pratiqués.

§ 2. — Les bénéfices des hôteliers.

Nous avons montré dans notre deuxième partie l'état d'esprit des hôteliers et restaurateurs : pour eux, les vins doivent constituer l'essentiel de leurs bénéfices, et ils en majorent les prix en conséquence. Il y aura donc lieu de lutter contre cette tendance et de chercher à obtenir, par l'intermédiaire des syndicats représentant les deux corporations, viticole et hôtelière, des conditions plus avantageuses pour nos vins, par exemple le simple doublement du prix.

Grâce à cette modération relative, la consommation serait énergiquement stimulée, à la condition bien entendu que les vins vendus soient d'excellente qualité.

Il y aurait lieu aussi de rechercher des modalités de vente supprimant pour le restaurateur les inconvénients d'un achat nécessitant une grosse mise de fonds et risquant de lui rester pour compte. On pourrait, par exemple, dans certains cas, fournir les vins à condition, et n'en demander le paiement qu'au fur et à mesure des ventes. L'hôtelier ne serait plus alors fondé à exagérer les prix et devrait appliquer ceux fixés par son syndicat en accord avec le Syndicat des vins.

Enfin, il faut continuer à lutter pour la politique du « vin compris » qui se développe de façon assez rapide et favorise l'écoulement des vins ordinaires tout en constituant une excellente propagande.

§ 3. — Les droits et taxes intérieures.

Le vin est soumis en France à un impôt dit « taxe de circulation ». Ce droit est actuellement fixé par l'article 173 du Code des Contributions indirectes à 15 francs par hectolitre pour les vins expédiés par les récoltants ou les coopérateurs à des particuliers n'exerçant pas de commerce de boissons, et à 20 francs, dont 5 pour tenir lieu de taxe unique, pour tous les autres vins. Ces taux sont majorés temporairement de 6 francs par hecto (Décr. 24 déc. 1934). C'est ainsi que l'impôt s'élève à 47 fr. 25 par barrique de 225 litres dans le premier cas, et à 58 fr. 50 dans le deuxième.

Si nous précisons qu'en 1914 une barrique payait seulement 2 fr. 76, on aura une idée exacte des progrès remarquables réalisés par la fiscalité dans ce domaine. Le coefficient d'augmentation est, en effet, supérieur à 17.

Cette augmentation est-elle juste ? Nous ne croyons pas qu'il soit possible de le soutenir, car elle est manifestement disproportionnée au coefficient de majoration du prix de vente des vins par rapport à 1914; aussi demandons-nous un dégrèvement important qui stimulerait la consommation et pourrait être compensé, au point de vue fiscal, par l'augmentation du volume des affaires qui en résulterait, et par un relèvement des droits sur les alcools, dont l'usage ne présente aucun avantage physiologique, et, bien au contraire, cause de terribles ravages.

Ajoutons que, dans 82 villes de France, les droits d'octroi viennent encore se superposer, pour les vins en bouteilles, aux droits de circulation ci-dessus. Leur taux varie, suivant les villes, de 0 fr. 10 à 0 fr. 30 par bouteille. La persistance de ces redevances n'est-elle pas anachronique ?

§ 4. — Les droits de douane et la révision de notre politique douanière.

Nous avons déjà montré quelle importance les exportations présentaient pour nos vins fins; nous ne reviendrons donc pas ici sur cette question (voir 1^{re} partie, chap. III). Nous savons également (2^e partie, chap. II-6^e) quelles sont les causes du ralentissement exagéré de nos exportations : crise, coût du vin, fraude, qualité quelquefois déficiente, politique douanière.

Nous pouvons peu de choses sur la crise mondiale, mais nous venons, dans les pages qui précèdent, d'indiquer quelques solutions susceptibles de diminuer le coût du vin, de raréfier les fraudes, d'améliorer la qualité et d'organiser une publicité efficace. Ces points acquis, seuls les tarifs douaniers et les droits intérieurs portant trop souvent le prix du vin à un taux prohibitif ⁽⁶⁾, les contingents venant limiter les quantités exportées, et le manque de devises, peuvent encore empêcher le consommateur étranger de devenir ou de redevenir le client important qu'il doit être et qu'il veut être pour nous. Il nous faut donc, pour ranimer nos exportations et insuffler une nouvelle vie à notre viticulture moribonde, obtenir l'abaissement des droits de douane et des droits intérieurs, l'élargissement des contingents qui nous sont accordés, et l'octroi de devises aux négociants étrangers par leurs gouvernements respectifs.

L'initiative appartient ici à notre gouvernement qui, hélas ! de nos jours comme au temps de Montesquieu, semble réserver sa sollicitude à l'industrie et négliger quelque peu l'agriculture. C'est ainsi que M. Ginestet, dans son rapport au Congrès international de viticulture, tenu à

(6) Allemagne, 20 francs; Australie, 25 fr. 35; Chine, 179 fr. 20, etc., le tout par bouteille.

Paris du 30 juin au 3 juillet 1937, pouvait écrire : « Nous affirmons... que l'exportation de nos vins français est complètement sacrifiée à la protection de certaines industries françaises dont les voix plus puissantes sont mieux entendues de nos gouvernants. » (7).

Espérons cependant qu'en face de la détresse viticole, les pouvoirs publics voudront bien s'émouvoir et exiger enfin des pays étrangers les conditions plus favorables que l'état actuel de notre balance commerciale, en déficit constant, permettrait d'obtenir (8). Ils seront d'ailleurs d'autant mieux armés pour cela que nos vins, grâce à l'application des remèdes déjà étudiés, présenteront les meilleures conditions de qualité, d'authenticité et de bon marché possibles.

Trois choses doivent donc être obtenues : la diminution des droits, l'élargissement ou la suppression des contingents, l'octroi de devises.

L'importance des droits est souvent une mesure de représailles; mais elle peut aussi être provoquée par le désir de se procurer des ressources financières.

Les contingents, caractéristiques de l'après-guerre, témoignent de la lutte économique entre les peuples, de la tendance à l'autarchie, et du désir qu'ont certains gouvernements de conserver leurs devises pour des buts de politique totalitaire. (Ainsi, les offices allemands chargés de délivrer les certificats de devises ne les distribuent qu'avec parcimonie.)

Il est certain qu'un changement dans l'orientation de la politique douanière mondiale, et un retour vers le libre-échange, constitueraient une amélioration providen-

(7) *Bulletin international du Vin*, sept. 1937, p. 166.

(8) Le déficit de la balance commerciale française, qui atteignait 6.793.463.000 francs pour les neuf premiers mois de 1936, s'est élevé à 13.283.064.000 francs pour la période correspondante de 1937 (*Feuille vitiicole*, 10 nov. 1937).

tielle de la situation actuelle. Malheureusement, il n'est guère possible de tabler sur une telle évolution, et notre gouvernement devra, par ses négociations, chercher à obtenir les facilités que nous demandons.

Mais, s'il le voulait, nous pensons que ses arguments seraient écoutés : ne sommes-nous pas, en effet, acheteurs beaucoup plus que vendeurs ? Et l'étranger, pour continuer à exporter chez nous, ne consentirait-il pas, lors de la conclusion des traités de commerce, à diminuer ses droits, à élargir ses contingents, à donner des devises à ses importateurs si, toutefois, nous ne frappions pas ses produits de droits prohibitifs ?

Les Etats-Unis nous montrent le chemin dans cette voie. Ils nous vendent déjà plus qu'ils ne nous achètent, cependant ils ont réussi entre autres exemples, à nous vendre une quantité déterminée de pommes, sous le prétexte qu'ils sont nos fournisseurs de matières premières indispensables pour nous, pétrole et coton, et que, par suite, ils considéraient l'équilibre comme réalisé, malgré un excédent dépassant un milliard de francs en leur faveur.

Ne pourrions-nous donc pas faire notre profit de cet argument, et, en nous basant sur les moyennes d'exportations antérieures à 1914, obtenir de certains Etats étrangers l'obligation de nous acheter une quantité équivalente de vins ?

C'est ainsi que l'Allemagne, qui était autrefois notre meilleur client (avec beaucoup plus de 100.000 hectos), et qui aujourd'hui préfère réserver ses devises pour d'autres usages, nous a acheté pendant les huit premiers mois de 1935 : 37.667.984 quintaux métriques de minerais et 53.792.194 quintaux pendant la période correspondante de 1936. Dans le même temps, ses importations de vins français tombaient de 18.355 hectolitres en 1935 à 8.069 hectolitres seulement en 1936.

La France fournit à l'Allemagne 33 p. 100 du minerai de fer qui lui est indispensable pour ses industries lourdes. N'y a-t-il pas là une monnaie d'échange que le gouvernement semble avoir négligée lors de la conclusion du récent Traité de commerce franco-allemand qui octroie seulement aux vins français 2,9 p. 100 du total de nos exportations dans ce pays ? Ces 2,9 p. 100 devront se répartir entre toutes nos régions productrices, et l'on estime que la Gironde peut espérer recueillir 2 p. 100. C'est un commencement, mais nous sommes encore loin de ce que nous pourrions légitimement escompter. Ajoutons qu'en vertu de ce même traité, les vins français doivent acquitter à leur entrée en Allemagne les droits suivants : 32 reichsmarks pour les vins rouges et 45 reichsmarks pour les vins blancs, le tout par quintal métrique. Soit, au cours de 11 fr. 87 (31 déc. 1937), 379 fr. 84 pour les premiers et 534 fr. 15 pour les seconds, ce qui donne respectivement 3.418 fr. 56 et 4.806 fr. 52 par tonneau.

CHAPITRE VI

L'AVENIR

Si les remèdes que nous venons de proposer étaient appliqués simultanément, il n'est pas douteux que la crise viticole girondine se trouverait assez rapidement résolue pour quelques lustres.

Mais nous estimerions notre étude incomplète si nous n'envisagions pas un avenir plus lointain, et si nous ne cherchions pas à consolider cette amélioration de manière aussi définitive qu'il est humainement possible de le concevoir.

Obtenir une amélioration de la qualité et une diminution du coût du vin, sans rien changer à l'organisation professionnelle et sociale actuelle, ne saurait donner les résultats définitifs que nous souhaitons. Ceux-ci exigent une véritable révolution pacifique, qui bouleversera peut-être bien des idées admises, bien des égoïsmes invétérés, bien des intérêts individuels... mais qui est la condition d'un renouveau social, moral, intellectuel et économique, d'une renaissance moderne.

Cette révolution ne se fera pas spontanément : elle sera l'œuvre d'une élite ardente, qui saura et voudra se dévouer à un idéal.

Nous esquisserons, dans la conclusion, un programme de réformes morales et sociales. Examinons maintenant, très brièvement, quelles sont les améliorations techniques souhaitables.

Celles-ci, à longue échéance, ont principalement pour

but de rationaliser la culture, limitée désormais aux seuls terrains les plus favorables à la vigne, et organisée de telle manière que les pertes de temps soient en grande partie supprimées, par le regroupement des terres et l'utilisation maximum du machinisme.

Voici les réformes essentielles susceptibles d'atteindre ce but :

§ 1. — Etude géologique des différentes parties de la Gironde.

Ce travail permettra de bien connaître la nature des sols, de déterminer les cultures les mieux appropriées à chaque parcelle de terrain, d'autoriser la culture de la vigne dans les seuls terrains susceptibles de produire un vin de qualité qui perpétuera la renommée du Bordelais, de préciser l'aire ayant droit aux appellations, d'orienter les agriculteurs vers les meilleures cultures de substitution là où il aura été reconnu que la vigne ne saurait donner d'excellents résultats.

Parmi ces cultures de substitution, signalons tout d'abord celle des arbres fruitiers, susceptibles de procurer aux agriculteurs connaissant la partie, et voulant bien se donner la peine de traiter leurs arbres comme ils le méritent, des revenus fort intéressants, plus rapidement que la vigne et d'une manière aussi régulière.

Il y aurait lieu également de revenir à certaines cultures abandonnées presque totalement dans notre département — nous voulons parler des céréales — et de développer encore des cultures secondaires, telles que le tabac, le soja, le sorgho à balais, etc.

Inutile de dire que nous préférierions voir partout les vignes de palus céder la place aux prairies et à l'élevage.

La connaissance exacte du sol et du sous-sol, ainsi que des possibilités réelles offertes par les différents terrains,

permettrait à la Gironde, tout en maintenant la traditionnelle réputation de ses vins, d'atténuer le danger de la monoculture (la Gironde est classée actuellement au troisième rang des départements français frappés par ce mal, après l'Hérault et l'Aude).

Une telle étude géologique est longue, minutieuse, et réclame une haute compétence, mais nous possédons les hommes qu'il faut pour continuer l'œuvre déjà commencée avec succès.

Deux régions de notre département ont, en effet, été déjà étudiées : celle des Graves, par MM. G. Lafforgue, C.-E. Riedel et Franc de Ferrière, ingénieurs agronomes, dans leur remarquable ouvrage sur *Les Graves de Bordeaux* ⁽¹⁾ et celle de Saint-Emilion, par MM. Robert et André Villepigue, également ingénieurs agronomes, dans une brochure de caractère un peu spécial intitulée *L'aire de production des vins de Saint-Emilion, avec un classement scientifique de ses crus* ⁽²⁾.

Il serait bon que des travaux identiques fussent effectués dans toutes les autres régions de la Gironde, sous la direction, par exemple, des Services agricoles, et que les données fournies fussent utilisées de façon pratique par les exploitants et le législateur.

, § 2. — Remembrement de la propriété rurale.

Parallèlement à la prospection géologique du département, le remembrement de la propriété devrait être entrepris.

« Le morcellement de la propriété foncière, lisons-nous dans l'exposé des motifs du décret du 30 octobre 1935 sur le remembrement, et la discontinuité des parcelles qui les

(1) Directions des Services agricoles de la Gironde, 1936.

(2) Paris, bureaux de la *Revue de viticulture*, 33, boulevard Saint-Michel, 1934.

composent sont pour l'agriculture la source de multiples inconvénients. Ils empêchent la liberté des assolements et l'emploi des machines agricoles, et entraînent des pertes de temps et des frais de culture excessifs. Le fait que les terres petites et dispersées ne sont plus exploitables avec profit est, en outre, une des causes qui poussent les petits agriculteurs à abandonner la terre. » Ces inconvénients sérieux appellent donc la lutte contre le morcellement par le remembrement.

Toutefois nous n'ignorons pas que l'individualisme des propriétaires compliquera singulièrement cette opération. Mais il ne faut pas se laisser rebuter par les difficultés, et persévérer pour obtenir enfin la suppression d'un nombre incalculable de petites parcelles dont la mise en valeur est souvent négligée et provoque de très nombreuses pertes de temps. Le remembrement donnera de l'homogénéité aux propriétés et, par la même, permettra de les mieux cultiver à moindres frais (3).

Nous pensons que le développement de la Coopération est de nature à faciliter ce remembrement. En effet, les propriétaires qui porteront leurs raisins à la Cave coopérative estimeront peut-être, n'ayant plus à faire eux-mêmes leur vin, qu'il est préférable de se débarrasser des parcelles éloignées de leur centre principal d'exploitation, et de les échanger contre d'autres plus proches.

Précisons que, dans le but d'améliorer l'exploitation agricole, au moyen d'une nouvelle distribution des terres,

(3) L'intéressant ouvrage de M. Eugène Vandervynckl, intitulé *Le remembrement parmi les améliorations foncières rurales*, met en relief, p. 387, ses avantages concrets.

Un remembrement effectué, en 1921, dans la commune de Villers-Bretonneux (Somme), permet à la propriété de M. Jean Lion, comprenant 95 parcelles de passer à 9 seulement, le tout pour une superficie de 102 hectares. M. Lion évalue lui-même à 30.940 francs l'économie annuelle réalisée par lui du fait de ce remembrement. A cette économie s'ajoutent l'augmentation du rendement, la plus grande facilité du travail, la disparition de nombreuses difficultés de voisinage, etc.

la loi du 27 novembre 1918 et les décrets du 30 octobre 1933 et 1^{er} septembre 1936, ayant pour objet de faciliter le remembrement de la propriété rurale, ont prévu et réglementé le remembrement collectif des propriétés non bâties situées sur un territoire dépendant d'une ou plusieurs communes et qui sont morcelées et dispersées. Ce remembrement collectif se fait par voie d'échanges en nature, qui attribuent à chaque propriétaire une surface de terre *proportionnellement équivalente en valeur de productivité*, à celle des terres possédées par lui dans le périmètre qu'embrasse le remembrement. Cette valeur de productivité ne saurait être déterminée que par des agriculteurs très expérimentés.

Tous les actes et formalités exclusivement relatifs à l'application des loi et décrets susénoncés sont exempts de tous droits d'enregistrement, de timbre et d'hypothèques, ainsi que les copies et extraits qui en sont délivrés.

Enfin, dans le même but, certains échanges d'immeubles ruraux sont également exemptés de droits d'enregistrement sous certaines conditions.

On voit par ces exemples que le législateur est favorable au remembrement. Malheureusement, rien ou presque rien n'a encore été fait dans ce sens jusqu'à maintenant.

§ 3. — La reconstitution du vignoble.

Beaucoup de vignes sont actuellement très vieilles et remontent à la reconstitution postphylloxérique; de plus, nous avons pu constater que les dimensions utilisées pour les plantations varient trop souvent et constituent pratiquement, avec le morcellement des parcelles, le principal obstacle à l'utilisation des machines.

Il serait donc utile d'entreprendre une reconstitution générale, progressive et mieux coordonnée qu'elle ne l'est actuellement.

Lors de cette reconstitution, quel espacement faudra-t-il adopter ? Pour le déterminer, nous nous en rapporterons à l'opinion de MM. G. Lafforgue et A. Louis. Ceux-ci écrivent, dans *la Gironde agricole et vinicole* ⁽⁴⁾ : « Un écartement fixe de 2 mètres entre les lignes, en simplifiant la culture, sans modifier sensiblement les rendements, constitue une amélioration susceptible de diminuer notablement le prix de revient du vin. »

D'ailleurs, même si le rendement devait être un peu plus faible qu'auparavant, il n'y aurait pas lieu de s'en inquiéter si les frais de culture sont sensiblement diminués : nous ne recherchons pas la grosse quantité, mais la meilleure qualité au plus juste prix.

La standardisation de l'écartement faciliterait la tâche des constructeurs de machines agricoles, qui pourraient alors produire en grande série, à un prix moins élevé qu'aujourd'hui. Les machines standard pourraient appartenir à des collectivités, et tous les propriétaires, même les plus petits, bénéficieraient de l'outillage moderne.

Appliquée en Italie et en Algérie, la standardisation a permis de réaliser d'importantes économies.

L'accord étant fait sur le principe, il reste à choisir la dimension type. MM. Lafforgue et Louis se prononcent pour celle de 2 mètres qui permet d'utiliser les gros tracteurs Diesel et constituerait la meilleure distance au point de vue de la culture, sinon à celui de l'utilisation du sol.

Le coût de telles plantations serait moins élevé que celui de certaines vignes actuelles; on compte, en effet, 12.500 francs pour une plantation de 10.000 pieds de vigne et seulement 8.000 pour une plantation de 5.000 pieds, le tout à l'hectare. Sur les lignes, l'écartement varierait de 0 m. 80 à 2 mètres, suivant la nature du sol.

(4) n° 111, mars 1934.

§ 4. — Utilisation des machines à haut rendement.

Le remembrement, la reconstitution du vignoble à une dimension standard, assureront aux viticulteurs les avantages de la grande culture. Trop nombreux sont encore à l'heure actuelle ceux d'entre eux qui ne peuvent utiliser les machines, par suite soit de l'irrégularité de leurs plantations, soit de la trop faible importance de leurs vignoble.

Les remèdes que nous avons proposés lèveront ces obstacles : la machine standard, de prix abordable, deviendra d'un emploi courant dans toutes les propriétés un peu importantes. En se groupant, les petits propriétaires pourront eux-mêmes acheter en commun ces machines, qui devront être dirigées par des mécaniciens spécialisés, afin d'en assurer la bonne conservation.

Ceux qui ne voudront pas s'associer pour l'achat en commun de ces machines auront encore la faculté de traiter directement avec les entrepreneurs qui se chargeront d'effectuer certaines façons à des conditions fixées par contrat, ainsi que l'usage commence à se répandre dans quelques parties de la Gironde.

Il nous semble inutile de souligner davantage l'intérêt que présentent pour le viticulteur les diverses solutions que nous venons de proposer : elles contribueront, si elles sont appliquées, à garantir la qualité et à diminuer les prix de revient au point le plus bas possible.

Mais nous ne nous dissimulons pas les difficultés d'application que leurs promoteurs rencontreront sur leur route. Afin de les aplanir, il conviendra d'organiser sur des bases modernes la profession paysanne.

CONCLUSION

En présence de la douloureuse crise viticole girondine, nous avons cherché à faire une synthèse des remèdes susceptibles de provoquer l'amélioration que tous nous appelons de nos vœux. Nous avons vu que, si les causes de la crise sont multiples, les remèdes ne le sont pas moins. Loin de croire en effet, comme le font certains, qu'il suffirait de ranimer le courant des exportations pour voir la crise se résorber d'elle-même, nous avons montré, et nous répétons ici, que seuls une étude d'ensemble et un programme de réformes complexe, envisageant toutes les faces du problème posé, peuvent provoquer le retour de la stabilité économique et sociale dans notre pays.

Nous irons même plus loin en disant que les réformes proposées ne devront pas être mises en œuvre à la légère et sans une étude préalable de leurs modalités d'application, mais bien au contraire, faire partie d'un plan d'ensemble d'organisation et de reconstruction du monde paysan tout entier sur des bases corporatives.

Qu'on le veuille ou non, les circonstances présentes et l'évolution des esprits contemporains orientent de plus en plus le pays vers les solutions syndicales, vers la coopération, et, disons le mot, la corporation. Un ordre social nouveau s'élabore : il faut que tous les Français, paysans et ouvriers compris, puissent trouver dans cette construction neuve l'aisance et la sécurité auxquelles ils ont droit.

Nous avons vu quels sont les avantages présentés par la coopération en viticulture; nous avons même montré

les conséquences heureuses que pourrait avoir la création du syndicat viticole obligatoire. Ces deux institutions devraient, nous semble-t-il, constituer le point de départ, la base fondamentale, de la future corporation des viticulteurs. Celle-ci aurait pour mission, grâce à une délégation des pouvoirs de l'Etat, d'organiser la profession, de fixer les conditions du travail, de développer les institutions de prévoyance, de réglementer la production, d'assurer la vente des vins par des organismes appropriés et par une propagande bien conduite en France et à l'étranger.

Parallèlement à la corporation des viticulteurs, d'autres corporations, représentant les diverses branches de l'activité nationale, ne manqueraient pas de se développer. Et, pour éviter les conflits que pourraient faire naître des intérêts parfois divergents en apparence, nous pensons que l'existence d'un Etat fort, d'un pouvoir central énergique, est indispensable. L'Etat futur, s'étant déchargé d'un grand nombre de ses fonctions réglementaires sur l'autorité corporative, sera l'arbitre, le juge, entre les différentes corporations. Il assurera l'ordre et la paix dans le pays sans pour cela exercer une dictature pesante, que l'esprit français ne saurait supporter.

L'une des caractéristiques essentielles de la nouvelle organisation économique et sociale à laquelle nous venons de faire allusion sera de rendre à la paysannerie la place primordiale qu'elle eut autrefois dans notre pays et qu'elle n'aurait jamais dû perdre. La France est une véritable nation paysanne, et, grâce à l'excellence et à la diversité des types qui la composent, aussi nombreux que ses terroirs sont différents, notre pays possède cet équilibre, ce bon sens, cette force calme et résolue que l'on nous envie secrètement.

Nous devons beaucoup à nos terriens et, au lieu de les négliger comme ils le font trop souvent, nos dirigeants

devraient se souvenir opportunément du fameux dicton : « Labourage et pâturage sont les deux mamelles de la France », et travailler sérieusement désormais à enrayer l'exode vers les villes qui s'est élevé à 2.000.000 de familles au cours des dix dernières années (enquête du Ministère de l'Agriculture). Ils devraient chercher à fixer au sol le plus grand nombre possible des Français aujourd'hui déracinés.

Le meilleur moyen d'obtenir ce résultat est, croyons-nous, de mettre en honneur la famille paysanne, cellule mère du milieu rural. Il faut non seulement rendre la campagne attrayante par la modernisation de son équipement technique (électrification, adduction d'eau, amélioration des constructions et des habitations, etc.), mais surtout faciliter aux jeunes la création d'un foyer à l'abri de trop grandes incertitudes, permettre aux femmes de se consacrer plus complètement à leur ménage, encourager la natalité par des primes et des allocations familiales très libéralement accordées, modifier l'orientation de l'enseignement dans le sens d'une école plus spécifiquement rurale, assurer enfin la sécurité des vieux en leur ménageant des possibilités d'économie et en créant des caisses de retraites.

Peut-être même sera-t-il bon d'envisager quelques modifications au régime successoral actuel, cause de division perpétuelle des terres, en nous inspirant par exemple de la législation suisse qui autorise les héritiers à choisir eux-mêmes le mode de partage leur paraissant le plus conforme aux nécessités pratiques, et qui a créé, d'autre part, un Office d'estimation pour intervenir dans le cas où les héritiers seraient en désaccord (1).

Nous voilà loin, semble-t-il, de la crise viticole giron-dine. Pour nous, il n'en est rien, car nous savons qu'un

(1) *Le Courrier Royal*, 20 nov. 1937.

remède ne saurait avoir d'efficacité s'il ne s'attaque aux sources réelles du mal. Actuellement, nous mourons de notre organisation et de notre isolement; c'est contre cela aussi qu'il faut lutter, au même titre qu'il faut rechercher la qualité et le juste prix. De plus, au cours de cette trop brève étude, nous avons également pu constater combien la fraude était préjudiciable à la réputation de nos vins. Certes, il faut organiser la répression, mais ne serait-il pas meilleur de chercher à restaurer chez les individus le sens moral et la conscience professionnelle qui leur font trop souvent défaut aujourd'hui !

Cette déficience que nous constatons est la conséquence d'une politique néfaste.

« On a tout fait pour arracher les consciences à toute croyance, à toute morale, à toute notion saine de dévouement et de solidarité. On a préféré leur inculquer des mythes grossiers. Toute morale s'appuyant sur d'autres ressorts que l'argent, l'envie ou la haine a été tenue pour suspecte.

» On a tout ramené à la valeur d'argent, d'autant plus admirée dans la nouvelle morale, que le travail fourni était plus faible, ou plus commun, ou plus discutable.

» Aux lumières éteintes on a cru pouvoir substituer brutalement l'étoile matérialiste. Mais les mythes grossiers ont engendré la haine et l'esprit de lutte. Et la nouvelle étoile a scintillé un quart de siècle à peine, laissant les hommes dans le désarroi et la misère morale. » (2).

Contre ce désarroi et cette misère morale nous ne connaissons personnellement qu'un vrai remède : la restauration des principes chrétiens, seuls capables d'inculquer aux hommes le sens de leur devoir et de leurs responsabilités.

Si, en effet, l'homme ne fonde pas ses actes sur des

(2) Jean Dessirier, *Paris-Midi*, 23 et 30 janv. 1933.

bases capables de le retenir au moment de la tentation, son honnêteté et sa conscience subiront une très rude épreuve lorsque les difficultés se présenteront. Qui l'empêcherait alors de succomber, sinon le sens du devoir ?

C'est pourquoi toutes les réformes imaginables resteront éphémères si l'Esprit ne vient pas les vivifier.

Nous croyons donc que seul un retour aux principes de charité, d'amour et de désintéressement enseignés par l'Eglise peut sauver notre pays.

Nous croyons que lorsque les principes contenus dans les grandes Encycliques pontificales *Rerum Novarum*, *Quadragesimo Anno*, *Casti Connubii*, *Divini Redemptoris*... auront pénétré les jeunes classes et inspiré la nouvelle organisation professionnelle et sociale, nos efforts pour ramener un peu d'ordre, de bonheur et de prospérité seront enfin à l'abri de toutes les tentatives contraires. La matière, animée par l'Esprit, sera soumise au Juste.

Alors, devant une production rationnelle, une économie harmonieusement accordée, des esprits tournés vers le vrai, tous, du producteur au consommateur, en passant pas le négociant, nous pourrons, imitant la marine de guerre française dont la devise « Honneur-Patrie » est inscrite en lettres d'or sur tous ses bâtiments, sculpter inaltérablement au linteau de nos portes les deux mots : « Conscience, Confiance. »

VU, BON A IMPRIMER :

VU : *Le Doyen,*

Le Président,

A. FERRADOU.

A. GARRIGOU-LAGRANGE.

VU ET PERMIS D'IMPRIMER :

Bordeaux, le 20 décembre 1937.

Le Recteur de l'Académie,

A. TERRACHER.

Les visas exigés par les règlements ne sont donnés qu'au point de vue de l'ordre public et des bonnes mœurs. (Délibération de la Faculté du 12 août 1879.)

MASSON,

BIBLIOGRAPHIE

I. — Ouvrages généraux et spéciaux. Thèses.

- ANTÉRIC. — De la répression des fraudes en matière de vin.
- BAINVILLE (Jacques). — Conséquences politique de la paix.
- BARENNE (Jean). — Viticulture et vinification en bordelais au Moyen âge. Bordeaux, 1912.
- BASTIEN (Paul). — Les organismes corporatifs agricoles.
- BERNARD (P.-Max). — Le régime des vins à appellations d'origine. Montpellier, 1932.
- BOYREAU (Jean). — Profits et salaires dans la viticulture girondine. Bordeaux, 1921.
- BRAULT (P.). — Le problème du vin. Paris, 1932.
- CAZIOT (Pierre). — La valeur de la terre en France. Paris, 1914.
- COCKS et FÉRET. — Bordeaux et ses vins. 10^e édition, 1929.
- FAGOUET (Docteur Jean). — Recherches sur le résultat de l'absorption de vin traité par le ferrocyanure de potassium. Rapport présenté au Congrès d'œnologie le 2 octobre 1933, Bordeaux.
- FÉRET. — *Dictionnaire du négociant en vins et spiritueux*. Bordeaux, 1898.
- GIANI (Guido). — Crise et corporatisme. Grenoble.
- LAFFORGUE (G.). — Les principales crises et leurs caractéristiques. Bordeaux.
- La situation viticole en Gironde. Bordeaux, 1935.
- LAFFORGUE, RIEDEL et FRANC DE FERRIÈRE. — Les Graves de Bordeaux. Bordeaux, 1936.
- LANDÈCHE (Bernard). — L'exportation des vins de France et les difficultés qu'elle rencontre, 1931.
- MALVEZIN (Frantz). — Bordeaux.
- MALVEZIN (Théophile). — Histoire du commerce bordelais. 4 volumes, Bordeaux, 1892.
- MAUDET (Félicien). — Le statut juridique de la viticulture française. Paris, 1933.
- MENU (Docteur Pierre). — Contribution à l'étude de l'emploi du ferrocyanure de potassium en œnologie. Boechat, Bordeaux, 1937.
- MORONI (Paul). — L'agriculture et le contingentement des exportations.

- NOGARO. — Les prix agricoles mondiaux et la crise. 4 vol., Librairie générale de droit et de jurisprudence, Paris, 1936.
- PAILLÈRE (Fernand). — La lutte en Gironde pour l'amélioration des échanges entre les nations. Bordeaux, 1937.
- PÉROTIN (Jacques). — La question viticole au Maroc. Bordeaux, 1936.
- POUILLET, TAILLEFER et CLARO. — Traité des marques de fabrique et de la concurrence déloyale en tous genres. Marchal et Godde, Paris, 1912.
- ROMIER (Lucien). — Si le capitalisme disparaissait.
- VANDERVYNCKT. — Le remembrement parmi les améliorations foncières rurales. Baillière, Paris, 1937.
- VILLEPIGUE (Robert). — Le mouvement coopératif en Gironde. Paris, 1935.
- VILLEPIGUE (Robert et André). — L'aire de production des vins de Saint-Emilion avec un essai de classement scientifique de ses crus. Paris, 1934.
- VINSOT (Gaston). — Rationalisation du travail appliquée à la viticulture et à la vinification, 1929.
- La concentration des moûts. Bordeaux, 1929.
- Un viticulteur girondin en Amérique, 1934.

II. — Revues, journaux, périodiques, divers.

- L'Agriculture de la Gironde*. Annales de l'Office agricole régional du Sud-Ouest, Bordeaux, Pech, 1927.
- L'Amérique du Nord*. Revue publiée par la Chambre de commerce française des Etats-Unis, New-York; numéro de mai-juin 1937.
- Annuaire international du Vin*, éditions 1929 à 1937.
- Bulletin du Comité national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie*, n° 1.
- Bulletin international du vin*, année 1937.
- Bulletin mensuel du Syndical régional agricole de Cadillac-Podensac*, années 1936 et 1937.
- Bulletin des Médecins Amis des Vins de France*, numéro d'octobre 1936.
- Codification des dispositions législatives et réglementaires relatives à l'assainissement du marché du vin. *Journal officiel* des 24 décembre 1936 et 8 janvier 1937.
- Documents statistiques* publiés par la Chambre de commerce de Bordeaux, 1920, 1936, 1937.
- Feuille Vinicole*, 1935, 1936, 1937. Articles de M. Célestin.
- Fonds du Docteur Martin*. Archives départementales de la Gironde.
- La Gironde agricole et viticole*, mars 1934.
- Journal officiel*, 1936 et 1937. Dispositions relatives aux appellations contrôlées.

La Journée vinicole, année 1937.

La Liberté du Sud-Ouest, page agricole, année 1934 et 1937.

La Petite Gironde, page agricole, 1936 et 1937. Articles de M. le Sénateur Portmann.

Le Petit Méridional, 20 novembre 1937.

Revue des agriculteurs de France, juillet 1937.

Revue des Deux-Mondes, 1^{er} juin 1937. Articles de M. H. Hitier sur Les lois sociales et l'agriculture.

Recueil spécial des actes administratifs, décembre 1936, n° 22.

Revue politique et parlementaire, 10 juin 1937.

Revue de viticulture. Année 1937.

Statistique agricole annuelle, publiée par le Ministère de l'Agriculture, année 1935.

Statistique agricole de la France. Ministère de l'Agriculture. Enquête décennale de 1929.

Statistique mensuelle du commerce extérieur de la France, 1936.

III. — Personnalités consultées au cours de notre enquête.

Nous remercions très vivement les personnes dont les nom suivent, qui ont bien voulu nous recevoir au cours de notre enquête, et nous ont amicalement donné tous les renseignements en leur possession.

BAILLIAS (Pierre), directeur du Syndicat des négociants en vins et spiritueux de Bordeaux et de la Gironde.

BALLAN, propriétaire, Château Caillou, à Barsac.

BORD, propriétaire, à Loupiac.

BORDESSOULLES, propriétaire, Château Pessan, à Portets.

BRUGIÈRE, ingénieur agronome, gérant du domaine de Château-Latour, à Pauillac.

CANTE, négociant en vins, propriétaire, conseiller général de la Gironde.

CÉLESTIN, directeur de *la Feuille vinicole*.

DESALBRES, professeur à l'Institut agricole de Maison-Carrée, Algérie.

DESCAS, négociant en vins, président du Syndicat national du commerce en gros des vins, cidres, spiritueux et liqueurs de France.

DESPUJOLS (Docteur), propriétaire, président de la Cave de propagande de Barsac.

DUBAQUÉ (Abbé), directeur de la Station œnologique de Bordeaux.

DUFOUX, directeur des Services agricoles de la Gironde.

DUFOUR, propriétaire, à Rions.

FAGOUET (Docteur), secrétaire de la Société des Médecins Amis du vin.

FERRADOU, doyen de la Faculté de Droit de Bordeaux.

GARRIGOU-LAGRANGE, professeur à la Faculté de Droit de Bordeaux.

GINESTET, négociant en vins, Bordeaux.

HENRIOT, député de la Gironde.

JACOB, régisseur du Château-Yquem, à Sauternes.

LABORDE-LACOSTE, professeur à la Faculté de Droit de Bordeaux.

LACROIX, président de la Chambre d'agriculture de la Gironde.

LAFFORGUE, directeur en retraite des Services agricoles de la Gironde.

LATOURNERIE, régisseur du Château de Malle, à Preignac.

LATRILLE, publiciste agricole, collaborateur à *la Liberté du Sud-Ouest*,
à *la Petite Gironde* et à *la Journée vinicole*.

LOUIS (Professeur), adjoint à la Direction des Services agricoles de la
Gironde.

MÉDEVILLE, propriétaire, Château-Fayau, à Cadillac.

MEYSSAN, propriétaire, Château-Mazarin, à Loupiac.

PAILLÈRE (Fernand), négociant en vins, président de la Ligue des
contribuables et de défense paysanne de la Gironde.

ROQUETTE-BUISSON (Comte de), ancien bâtonnier de l'Ordre des
Avocats.

SALLES, secrétaire général du Port autonome de Bordeaux, président
de la Caisse régionale de Crédit agricole mutuel de la
Gironde.

VILLEPIGUE, ingénieur agronome, président de la Cave coopérative de
Saint-Emilion, président d'honneur de la Fédération giron-
dine des Coopératives viticoles.

VINSOT, propriétaire, Château de Janisson, à Cardan, ancien président
de l'Union de la propriété et du commerce.

ERRATA

- Page 14, ligne 3, *au lieu de* : nuisaient, *lire* : nuisait.
Page 36, lignes 27 et 28, *au lieu de* : Mais il ne faut cacher que les viticulteurs ne pourront pas, *lire* : Mais il ne faut pas cacher que les viticulteurs ne pourront pas.
Page 51, ligne 6, *au lieu de* : de Lafforgue, *lire* : de MM. Lafforgue.
Page 51, ligne 15, *au lieu de* : reproduit, *lire* : reproduites.
Page 79, ligne 17, *au lieu de* : se rendre un compte très exact, *lire* : se rendre compte très exactement.
Page 84, ligne 35, *au lieu de* : réaliser, *lire* : obtenir.
Page 89, ligne 1, *au lieu de* : à Bordeaux, *lire* : de Bordeaux.
Page 89, ligne 19, *au lieu de* : palais, *lire* : palaces.
Page 90, ligne 23, *au lieu de* : complète, *lire* : réalisée.
Page 99, ligne 19, *au lieu de* : sous une origine exacte, *lire* : sous une appellation d'origine inexacte.
Page 156, ligne 17, *au lieu de* : par la même, *lire* : par là même.
Page 164, ligne 3, *au lieu de* : organisation, *lire* : inorganisation.
Page 165, ligne 2, *au lieu de* : consicence, *lire* : conscience.
Page 169, ligne 18, *au lieu de* : les nom, *lire* : les noms.
Page 169, entre les lignes 20 et 21, *intercaler* : Messieurs.
-

TABLE DES MATIERES

	Pages
INTRODUCTION	5

PREMIERE PARTIE

LE VIGNOBLE GIRONDIN ET SA SITUATION PRESENTE

CHAPITRE I. — Historique	11
--------------------------------	----

L'importance de la viticulture et du commerce.
— Le commencement de la réglementation. —
Importance de la production et de l'exportation au
xviii^e siècle. — Le xix^e siècle. — Les maladies cryp-
togamiques et leurs conséquences.

CHAPITRE II. — Les régions viticoles de la Gironde.....	20
---	----

§ 1. — <i>Les vins rouges</i>	20
-------------------------------------	----

Vins ordinaires et grands ordinaires. — Le Médoc.
— Saint-Emilion. — Pomerol. — Fronsac. — Les
Premières Côtes de Bordeaux.

§ 2. — <i>Les Graves</i>	30
--------------------------------	----

§ 3. — <i>Les vins blancs</i>	33
-------------------------------------	----

L'Entre-deux-Mers. — Les Grands vins blancs de
la rive droite. — La région de Sauternes.

CHAPITRE III. — La situation actuelle du vignoble girondin..	42
--	----

Importance de la viticulture dans l'économie na-
tionale. — Superficie plantée. — Production. —
Situation économique. — La nature spéciale des
vins de Bordeaux. — Leur situation en face de la
crise. — Conséquences de la crise : baisse de la
valeur de la terre.

La crise actuelle a eu des précédents : crise de
1840. — Le mouvement de défense entre 1842 et
1860. — Le traité franco-anglais du 23 janvier 1860.
— Ses heureux résultats. — La prospérité évanouie.

DEUXIEME PARTIE
LES CAUSES DE LA CRISE

	Pages
CHAPITRE I. — Les causes de la crise pour les vins en général.	56

L'état de la culture mondiale de la vigne. — Influence des maladies cryptogamiques et de la guerre de 1914-1918. — Causes et conséquences de l'accroissement des vignobles en Algérie et dans les pays neufs. — La surproduction. — Les restrictions du consommateur.

La situation de la France. — Son infériorité vis-à-vis des pays neufs. — La concurrence étrangère.

CHAPITRE II. — Les causes de la crise en Gironde	66
--	----

Que faut-il entendre par vins fins et vins ordinaires ? — La crise est plus dure pour les premiers que pour les seconds. — Difficultés d'avant-guerre. — Bonnes années d'après-guerre. — Retour de la crise. — Son aggravation.

SECTION I. — CAUSES APPLICABLES AUX VINS ORDINAIRES	68
---	----

I. Superficie. — Production de 1840 à 1936. — Diminution de la superficie plantée, mais augmentation de la production. — Causes. — Coût de production élevé. — II. La cherté du vin à la consommation. — III. L'élévation exagérée des droits de circulation. — IV. La fraude.

SECTION II. — CAUSES PLUS SPÉCIALES AUX VINS FINS	73
---	----

La mévente. — Le désavantage du producteur de vins fins par rapport au producteur de vins ordinaires. — La vente au degré.

§ 1. — <i>La crise économique générale</i>	75
--	----

§ 2. — <i>L'évolution des mœurs</i>	76
Pratiques des grandes maisons d'alimentation..	77

§ 3. — <i>La fraude</i>	77
-------------------------------	----

La fraude par substitution. — Le trafic des acquits. — La vente de mauvais vin. — Honorabilité du grand commerce bordelais. — Les responsables de la fraude.

	Pages
§ 4. — <i>Les prix trop élevés</i>	80
Cherté résultant de la nature de la culture et des frais divers d'exploitation. — Les hôteliers majorent les prix de façon exagérée.	
§ 5. — <i>La multiplicité des appellations</i>	83
§ 6. — <i>La diminution des exportations et ses causes.</i>	83
La crise mondiale. — Les tarifs douaniers et le coût des transports. Les droits intérieurs. — La fraude. Altération et substitution. Tendances de certaines législations étrangères. — La qualité des vins vendus à l'étranger. Manque de conscience professionnelle. Louchissement. — La politique commerciale française. Manque de devises. Contingentements. Protection accordée à l'industrie au détriment de l'agriculture.	

TROISIEME PARTIE

LES REMEDES A LA CRISE

CHAPITRE I. — <i>Plan des réformes à introduire</i>	95
Qualité et juste prix. — Ce que nous entendons par ces mots. — Solutions de l'avenir.	
CHAPITRE II. — <i>Recherche de la qualité. La législation sur les appellations d'origine</i>	98
SECTION I. — <i>Ce qu'est la législation actuelle.</i>	98
Son origine. — Lois de 1919, de 1927; décret de 1933. — Esprit des créateurs de cette législation. — Les appellations actuelles.	
SECTION II. — <i>Ce qu'il faut penser des appellations contrôlées</i>	106
Elles ne peuvent suffire à garantir la qualité et à empêcher la fraude. — Objections soulevées contre la législation nouvelle par le Conseil général de la Gironde, par les personnalités consultées.	
SECTION III. — <i>Comment améliorer les appellations d'origine.</i>	110
Le but à atteindre. — Limites souhaitables à la législation. — Organisation syndicale obligatoire. — Les attributions du syndicat obligatoire; ses avantages au point de vue de l'exportation.	

	Pages
CHAPITRE III. — Recherche de la qualité (suite). Améliorations techniques et perfectionnement des méthodes de culture....	118
SECTION I. — LE TECHNICIEN ŒNOLOGUE	118
Sa fonction, son utilité.	
SECTION II. — LA CONCENTRATION DES MOÛTS	119
La concentration des moûts n'altère pas la pureté du vin, diminue la quantité, améliore la qualité.	
SECTION III. — LE COLLAGE BLEU	121
Le collage bleu, remède au louchissement. — Innocuité du traitement par le ferrocyanure de potassium. — Vœu émis par les Médecins Amis du Vin.	
SECTION IV. — LA COOPÉRATION	123
Son essor en Gironde.	
§ 1. — <i>Avantages présentés par la coopération.....</i>	123
Amélioration de la qualité. Diminution du nombre des appellations. — Abaissement du prix de revient. — Vente à de meilleures conditions. Utilité de l'union. La coopérative peut pratiquer la vente directe. — Avantages financiers et sociaux.	
§ 2. — <i>Les différents types de coopératives</i>	132
La coopérative d'assemblage et de vente. Son opportunité. Ses avantages. Fixation de la part revenant aux coopérateurs. — La coopérative de vinification. Vraie forme de la coopération. Avantages. Conditions de réalisation.	
CHAPITRE IV. — Recherche de la qualité (suite). La lutte contre la fraude et la propagande	133
SECTION I. — LA LUTTE CONTRE LA FRAUDE	133
Nécessité de renforcer le service de la répression des fraudes. — Mesures souhaitables.	
SECTION II. — LA PROPAGANDE POUR LE VIN	136
Par qui devra-t-elle être faite? — Comment? — Où trouver les ressources indispensables? — Champ d'action de la propagande dans le monde.	

	Pages
CHAPITRE V. — Le juste prix	140
SECTION I. — LE PRIX DU VIN A LA PROPRIÉTÉ ET AU COMMERCE..	140
§ 1. — <i>Le prix du vin à la propriété</i>	140
Difficulté d'abaisser son coût de production. — Taylorisation.	
§ 2. — <i>Le prix du vin au commerce</i>	143
Il faudrait abaisser le taux des impôts.	
SECTION II. — LES FRAIS ACCESSOIRES	143
§ 1. — <i>Le coût des transports</i>	143
Tarifs. — Augmentation constante.	
§ 2. — <i>Les bénéfices des hôteliers</i>	147
Majorations excessives du prix du vin par ces derniers.	
§ 3. — <i>Les droits et taxes intérieures</i>	148
Droits de circulation. — Octrois.	
§ 4. — <i>Les droits de douane et la révision de notre politique douanière</i>	149
Le gouvernement doit aider les viticulteurs. — Le déficit de notre balance commerciale devrait nous permettre d'obtenir une révision des tarifs douaniers, des contingents et des droits intérieurs. — Exemples donnés par d'autres pays.	
CHAPITRE IV. — L'avenir	153
Nécessité de réformes plus profondes.	
§ 1. — <i>Etude géologique des différentes parties de la Gironde</i>	154
Son utilité. — Ce qui a déjà été accompli.	
§ 2. — <i>Remembrement de la propriété rurale</i>	155
Sa nécessité. — Facilités accordées par la loi.	
§ 3. — <i>La reconstitution du vignoble</i>	157
Utilité d'y procéder méthodiquement. — Ecartement standard entre les lignes.	
§ 4. — <i>L'utilisation des machines à grand rendement</i>	159
CONCLUSION	161
BIBLIOGRAPHIE	167

TABLE DES TABLEAUX ET GRAPHIQUES

	Pages
Exportations des vins de la Gironde 1863-1937.....	47
Les pays producteurs de vins dans le monde	57
Proportion des exportations et des importations par rapport à la production totale française de 1865 à 1936.....	64
Exportation des vins de la Gironde en fûts et en bouteilles (valeur et quantité) de 1863 à 1936)	86
Tableau des tarifs douaniers sur les vins dans les principaux pays du monde	87
Expéditions de la Gironde sur la Belgique (droits et frais de transport)	89
Tableau synoptique des appellations de la région de Bordeaux..	102
Tarifs des transports par chemin de fer (caisses et fûts)	143

